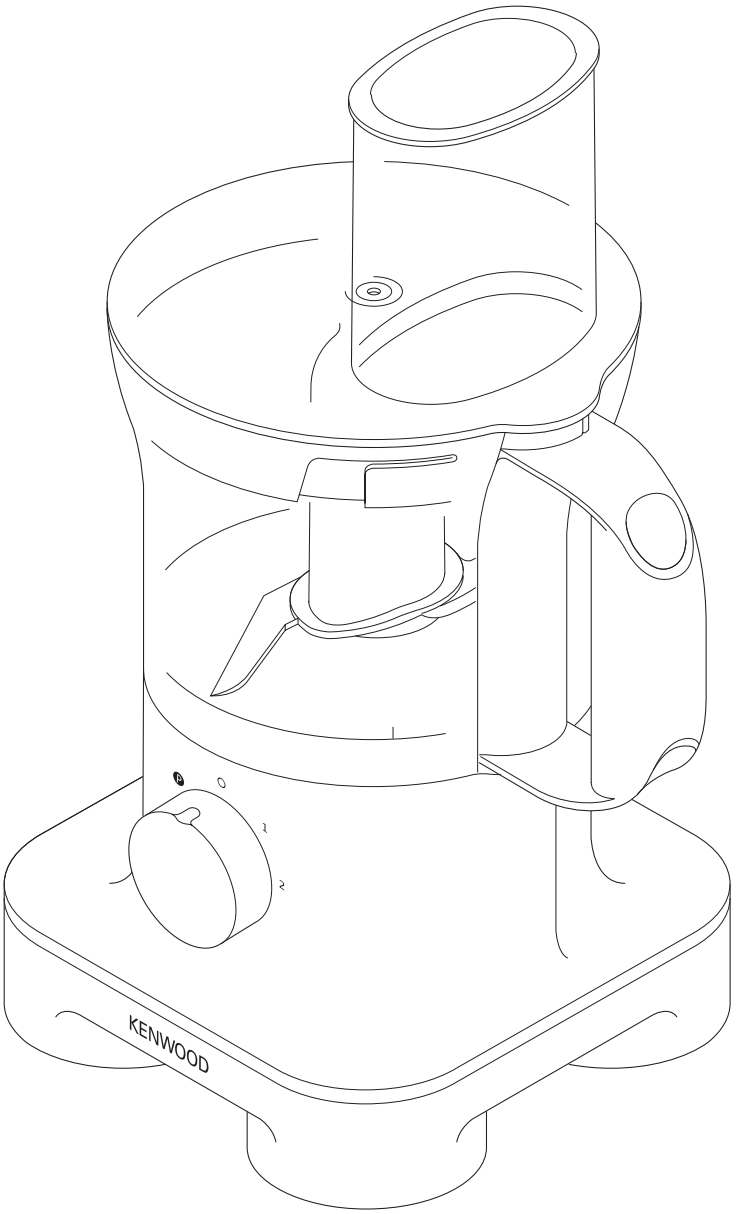
Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China
19272/3

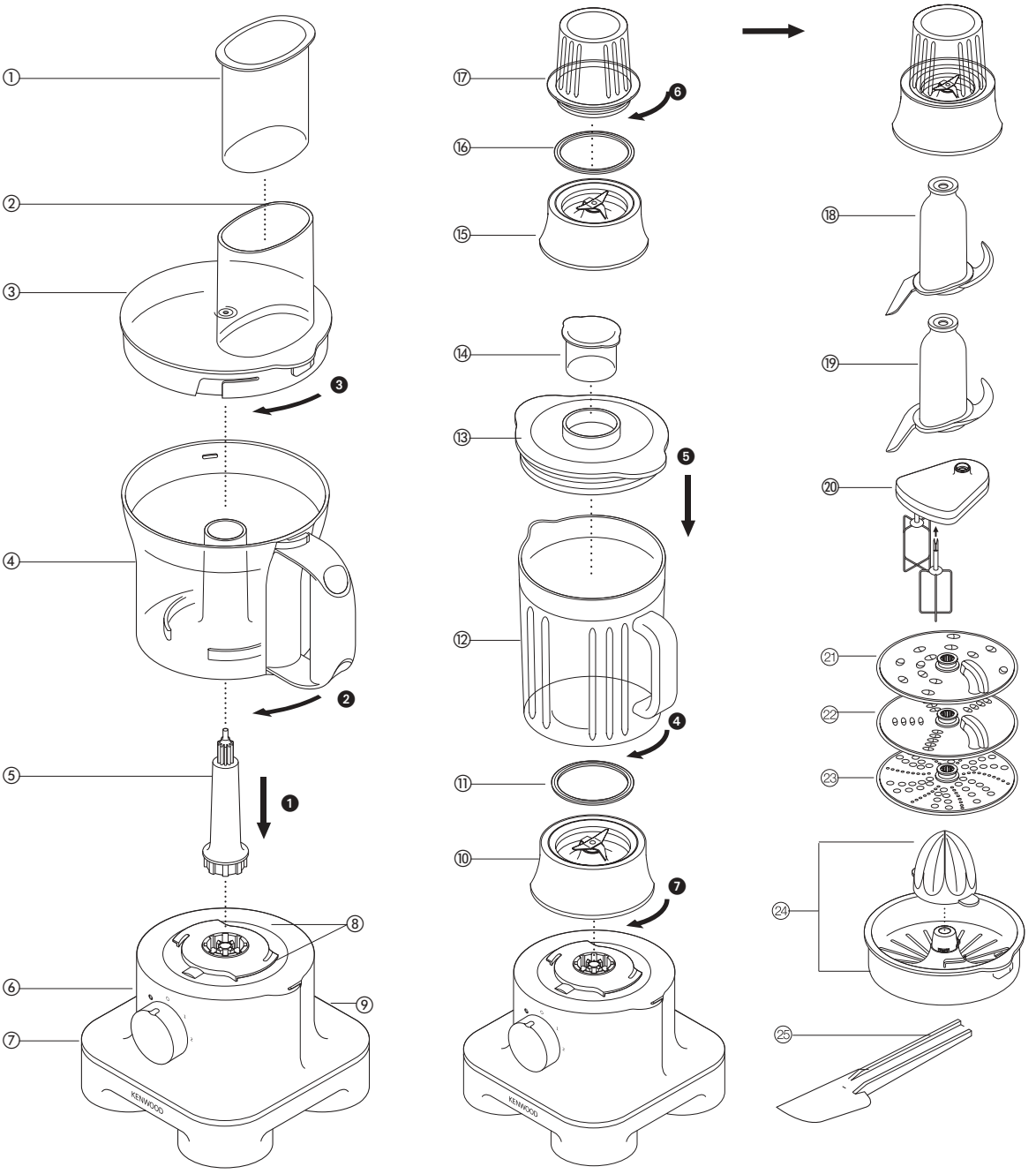
KENWOOD

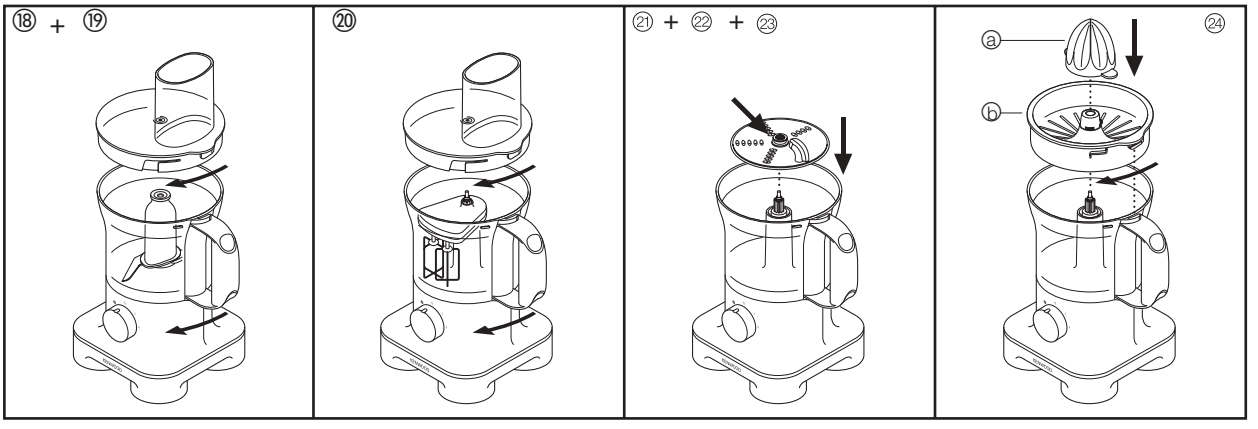


FP260 series

English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 41
Suomi	42 - 45
Türkçe	46 - 49
Česky	50 - 53
Magyar	54 - 57
Polski	58 - 61
Русский	62 - 66
Ελληνικά	67 - 71
Slovenčina	72 - 76
Українська	77 - 81
فارسی	۲۸ – ۵۸
عربي	٦٨ – ٩٨

UNFOLD


①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰
⑱
⑲
⑳
㉑
㉒
㉓
㉔
㉕
KENWOOD
KENWOOD


⑱ + ⑲
⑳
㉑ + ㉒ + ㉓
㉔
ⓐ
ⓑ

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser goblet whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:-
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
  - switch off;
  - wait until the attachment/blades have completely stopped;
  - be careful not to unscrew the liquidiser goblet or mill jar from the blade assembly.
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service & customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the recommended speed chart.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Misuse of your processor/liquidiser can result in injury.

  Refer to the relevant section under "using the attachments" for additional safety warnings for each individual attachment.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
2 Wash the parts see 'cleaning'
3 Push excess cord into the back of the machine.

key

processor

① pusher
② feed tube
③ lid
④ bowl
⑤ detachable drive shaft
⑥ speed + pulse control
⑦ power unit
⑧ safety interlock
⑨ cord storage

glass liquidiser

⑩ blade unit
⑪ sealing ring
⑫ goblet
⑬ lid
⑭ filler cap

glass mill

⑮ blade unit
⑯ sealing ring
⑰ jar

attachments

⑱ knife blade
⑲ dough tool
⑳ twin beater geared whisk
㉑ thick slicing/coarse shredding disc
㉒ thin slicing/fine shredding disc
㉓ rasping disc
㉔ geared citrus press
㉕ spatula

to use your food processor

1 Fit the detachable shaft onto the power unit ❶.
2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks ❷.
3 Fit an attachment over the drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.

4 Fit the lid ❸ - ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.
- **Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.**

5 Switch on and select a speed.
- **The processor won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.**
- Use the pulse control for short bursts. The pulse will operate as long as the control is held in position.

6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- **Always switch off before removing the lid.**

important
- Your processor bowl is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

to use your liquidiser

1 Fit the sealing ring ⑪ into the blade unit ⑩ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
2 Screw the goblet onto the blade assembly ❹.
The liquidiser will not work if incorrectly assembled.
3 Put your ingredients into the jug.
4 Fit the lid to the goblet and push down to secure ❺. Fit the filler cap.
5 Place the liquidiser onto the power unit and turn clockwise to lock ❼.
6 Select a speed or use the pulse control.

safety
- **Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.**
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the liquidiser with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the liquidiser empty.
- To ensure the long life of your liquidiser, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

hints
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the liquidiser. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the liquidiser is incorrectly fitted.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.

to use your mill

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

1 Put the ingredients into the jar ⑰.
2 Fit the sealing ring ⑯ into the blade unit ⑮.
3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the blade unit onto the jar until finger tight ❻.
5 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock ❼.
6 Switch onto maximum speed or use the pulse control.

safety
- Never fit the blade unit to your food processor without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your appliance.
- Do not touch the sharp blades – Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- To ensure the long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you have got the right consistency.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Use for dry ingredients only.

hints
Herbs are best milled when clean and dry.

recommended speed chart			
tool/attachment	**function**	**speed**	**maximum capacities**
knife blade	Cake making	1 – 2	1Kg/2lb 4oz total weight
	Rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	2 1 – 2	250g/9oz flour weight
	Chopping & pureeing	2	400g/14oz chopping lean meat total weight
	Thick soup mixes (500mls liquid to 500g dry ingredients) Thinner soup mixes/milk	1 – 2 1 – 2	1 litre 600 ml
dough tool	Yeasted mixes	2	340g/12oz flour weight
whisk	Egg whites Cream	2 1 – 2	4 250 ml
discs - slicing/shredding	Firm food items such as carrots, hard cheeses Softer items such as cucumbers, tomatoes	2 1	– –
rasping disc	Parmesan cheese, Potato for German potato dumplings	2	–
citrus press	Citrus fruits	1	–
liquidiser	All processing	2	1.2 litres
mill	Herbs Nuts and Coffee Beans	2 2	10g 50g

using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

⑱ knife blade/⑲ dough tool

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

Use the dough tool for yeasted mixes.

hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑳ twin beater geared whisk

Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.

using the whisk

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Push each beater securely into the drive head.
3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
4 Add the ingredients.
5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
6 Switch on.

important

- **The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.**

hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

slicing/shredding discs

To use the discs.

reversible slicing/shredding discs - thick ㉑, thin ㉒
Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

rasping disc ㉓
Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp**

to use the cutting discs

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Holding by the centre grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
3 Fit the lid.
4 Put the food in the feed tube.
5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

㉔ citrus press

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

ⓐ cone
ⓑ sieve

to use the citrus press

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**

care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine ⑨.

liquidiser/mill

1 Empty the goblet/jar before unscrewing it from the blade assembly.
2 Wash the goblet/jar by hand.
3 Remove and wash the sealing ring.
4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
5 Leave to dry upside down.

twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

bowl/lid and attachments

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature program is recommended.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- De messen en schijven zijn scherp: u dient ze voorzichtig te behandelen. **Houd het snijvlak altijd bij de vingergreep vast aan de bovenzijde, van de snijkant af, zowel bij het werken als het schoonmaken.**
- Voordat u de inhoud uit de kom giet, dient u altijd eerst het mes te verwijderen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom van de keukenmachine en de beker van de blender, wanneer deze op het lichtnet is aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:-
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - voor het reinigen.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Voor u het deksel van de kom haalt of de blender/molen van het motorblok verwijdert:-
  - eerst het apparaat uitschakelen;
  - wacht tot de hulpstukken/messen volledig gestopt zijn;
  - Zorg dat u de blender- of maalbeker niet losschroeft van de messeneenheid.
- Vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur laten afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit-knop.
- **Deze machine wordt beschadigd en kan letsel veroorzaken wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend op het veiligheidsmechanisme.**
- Gebruik nooit een niet bij het apparaat behorend hulpstuk.
- Het apparaat nooit onbeheerd laten terwijl het aan staat.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Laat het motorhuis, het netsnoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- U mag de maximum capaciteit die in de snelheidstabel wordt aangegeven, niet overschrijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Misbruik van uw keukenmachine/blender kan tot letsel leiden.

Raadpleeg de betreffende paragraaf onder De hulpstukken gebruiken voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen voor ieder hulpstuk afzonderlijk.

alvorens het apparaat aan te sluiten

- Controleer of de netspanning overeenkomt met het op de onderkant van het apparaat aangegeven voltage.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, inclusief de kunststof beschermhoezen van de messen. **Wees voorzichtig, de messen zijn erg scherp.** Deze hoezen zijn alleen bedoeld om de messen tijdens de fabricage en het transport te beschermen; u kunt deze weggooien.
2. Reinig de onderdelen: zie onder ‘reinigen’.
3. Berg het overbodige snoer in de speciale opbergruimte aan de achterkant van het apparaat op.

sleutel

keukenmachine

① duwer
② invoerkoker
③ deksel
④ kom
⑤ losmaakbare aandrijfas
⑥ snelheid + pulsknop
⑦ motorhuis
⑧ veiligheidsmechanisme
⑨ opbergvak snoer

glazen blender

⑩ messeneenheid
⑪ afsluitring
⑫ kom
⑬ deksel
⑭ vulkap

glazen molen

⑮ messeneenheid
⑯ afsluitring
⑰ beker

extra hulpstukken

⑱ meslemmet
⑲ deeginstrument
⑳ dubbele garde met snelheidsregeling
㉑ schijf voor dikke plakken/ruw schaven
㉒ schijf voor dunne plakken/fijn schaven
㉓ raspschijf
㉔ citroenpers met snelheidsregeling
㉕ spatel

gebruik van uw keukenmachine

1 Plaats de afneembare as op het motorblok ❶ .
2 Breng vervolgens de kom aan. Richt de handgreep eerst naar achteren en draai deze vervolgens met de klok mee totdat deze vastklikt ❷.
3 Plaats een hulpstuk op de aandrijfas.
- Breng altijd eerst de kom en het hulpstuk aan op het apparaat voordat u ingrediënten toevoegt.

4 Breng het deksel aan ❸ - verzeker u ervan dat de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
- **Gebruik nooit het deksel om de keukenmachine te bedienen, maar altijd de aan/uit snelheidsregelaar.**

5 Zet het apparaat aan en kies een snelheid.
- **De keukenmachine werkt niet wanneer de kom en het deksel niet correct zijn aangebracht.**
- Gebruik de pulsknop voor korte pulsen. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

6 Volg de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde om het deksel, de hulpstukken en de kom te verwijderen.
- **Zet het apparaat altijd uit voordat u het deksel verwijdert.**

belangrijk
- De kom van uw processor is niet geschikt om koffiebonen te verpulveren of te malen of om suikerkorrels te verwerken tot basterdsuiker.
- Wanneer u amandelessence of -smaakstof aan mengsels toevoegt, dient u het contact met kunststof te vermijden, aangezien dit permanente vlekken kan geven.

het gebruik van uw blender

1 Zet de afsluitring ⑪ in de messeneenheid ⑩ – zorg dat de ring correct geplaatst is. **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
2 Schroef de beker op de messeneenheid ❹.
De blender werkt niet als hij incorrect in elkaar is gezet.
3 Doe uw ingrediënten in de beker.
4 Zet het deksel op de beker en duw hem naar beneden om hem vast te zetten ❺ Zet de vuldop erop.
5 Zet de blender op het motorblok en draai naar rechts om hem vast te zetten ❼.
6 Selecteer een snelheid of gebruik de pulsknop.

veiligheid
- **Vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur laten afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.**
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.
- Gebruik de beker uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- De blender nooit leeg gebruiken.
- Om een lange levensduur van uw blender te garanderen, mag u hem nooit langer dan 60 seconden gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de beker toevoegt.

handige tips
- Bij de bereiding van mayonaise plaatst u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Verwijder de vuldop. Giet de olie vervolgens langzaam door de opening in het deksel op het draaiende apparaat.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van het apparaat misschien schoonschrapen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.
- Verbrijzelen van ijsblokjes – pulseer in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de blender onjuist geplaatst is.
- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat het apparaat regelmatig legen.
- Gebruik de blender niet om voeding in te bewaren. Zorg dat deze zowel voor als na gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1,2 liter - of minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

het gebruik van uw molen

Gebruik de molen voor het malen van kruiden, noten en koffiebonen.

1 Doe de ingrediënten in de beker ⑰.
2 Zet de afdichtring ⑯ op de messeneenheid ⑮.
3 Draai de messeneenheid om. Laat de messeneenheid naar beneden in de beker zakken.
4 Schroef de basiseenheid op de beker tot deze net vast zit ❻.
5 Zet de molen op het motorblok en draai naar rechts om hem vast te zetten ❼.
6 Schakel naar de hoogste snelheid of gebruik de pulseerknop.

veiligheid
- Zet de messeneenheid nooit zonder beker op uw foodprocessor.
- Schroef de beker nooit los terwijl de molen op uw keukenmachine bevestigd is.
- Raak de scherpe messen niet aan – Houd de messeneenheid buiten het bereik van kinderen.
- Verwijder de molen pas als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Om een lange levensduur van uw molen te garanderen, mag u hem nooit langer dan 30 seconden achtereen laten draaien. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de molen onjuist is bevestigd.
- Uitsluitend voor droge ingrediënten gebruiken.

handige tips
U kunt kruiden het beste malen als ze schoon en droog zijn

tabel met aanbevolen snelheden

werktuig/ hulpstuk	**functie**	**snelheid**	**maximum capaciteit**
snijmes	Taarten bakken	1 - 2	1 kg totaalgewicht
	Vet in bloem wrijven Water toevoegen om te combineren Ingrediënten voor gebak	2 1 - 2	250 g bloem
	Hakken en pureren	2	400 g totaalgewicht gehakt mager vlees
	Dikke soepen (500 ml vloeistof tot 500 g droge ingrediënten) Dunnere soepen/melk	1 - 2 1 – 2	1 liter 600 ml
deeghulpstuk	mengsels met gist	2	340 g bloem
garde	Eiwit Slagroom	2 1 - 2	4 250 ml
schijven - snijden/schaven	Stevige voedingsproducten zoals wortels, harde kazen Zachtere producten zoals komkommers, tomaten	2 1	– –
raspschijf	Parmezaanse kaas, aardappelen voor Duitse aardappelknoedels	2	–
citruspers	Citrusvruchten	1	–
blender	Alle verwerking	2	1,2 liter
molen	Kruiden Noten en koffiebonen	2 2	10g 50g

het gebruik van de hulpstukken

zie de bovenstaande tabel voor de snelheid van ieder hulpstuk.

⑱ snijmes/⑲ deeggereedschap

Het snijmes is het meest veelzijdige van alle hulpstukken. De verwerkingstijd bepaalt de verkregen structuur. Gebruik de pulsknop voor een grovere structuur.
Gebruik het snijmes voor het bakken van taarten en gebak, het hakken van rauw en gekookt vlees, groenten, noten, paté, dipsauzen, gepureerde soepen en verder om biscuits en brood te verkruimelen.

Gebruik het deeggereedschap voor gegiste deegmengsels.

handige tips
snijmes

- Snijd producten zoals vlees, brood en groenten in blokjes van ongeveer 2 cm voor verwerking.
- Biscuits moeten in stukken worden gebroken en in de invoerkoker ingebracht terwijl de machine draait.
- Bij het bereiden van gebak, gebruik vet dat direct uit de ijskast in blokjes van 2 cm is gesneden.
- Zorg ervoor de producten niet te fijn te bewerken.

deeg gereedschap

- Plaats de droge ingrediënten in de kom en giet de vloeistof in de invoerkoker terwijl de machine draait. Ga door totdat er zich een elastische deegbal heeft gevormd. Dit duurt 60 seconden.
- Kneed het opnieuw, alleen met de hand. Het wordt niet aanbevolen om het herkneden in de kom uit te voeren aangezien de keukenmachine daar instabiel van kan worden.

⑳ aangedreven dubbele garde

Gebruik voor de lichte mengsels en het kloppen van eieren bijvoorbeeld alleen eiwitten, room, poedermelk en suiker voor vetvrije biscuits. Zwaardere mengsels zoals vet en bloem beschadigen de garde.

het gebruik van de garde

1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
2 Druk iedere menger stevig in de aandrijfkop.
3 Breng de garde aan door deze zorgvuldig te draaien totdat zij over de aandrijfas valt.
4 Voeg de ingrediënten toe.
5 Breng het deksel aan - controleer of de bovenkant van de aandrijfas zich in het midden van het deksel bevindt.
6 Zet het apparaat aan.

belangrijk

- **De garde is niet geschikt voor het mengen van instant cakemix of boter en suiker, aangezien hierdoor de garde beschadigd raakt. Gebruik altijd het meslemmet voor de bereiding van cakes en taarten.**

handige tips

- De beste resultaten worden verkregen wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn.
- Controleer of de kom en de gardes schoon en vetvrij zijn voordat u gaat kloppen.

schijven voor snijden/raspen

Om de schijven te gebruiken.

omkeerbare schijven voor snijden/raspen - dik ㉑ , dun ㉒
Gebruik de raspzijde voor kaas, wortels, aardappels en producten met een vergelijkbare structuur.
Gebruik de snijzijde voor kaas, wortels, aardappels, kool, courgette, bieten en uien.

raspschijf ㉓
Raspt Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelknoedels.

veiligheid

- **Verwijder het deksel nooit voordat de snijschijf geheel tot stilstand is gekomen.**
- **De snijschijven zijn scherp - u dient ze voorzichtig te behandelen.**

gebruik van de snijschijven

1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
2 Houd de schijf bij de handgreep in het midden vast en plaats de schijf op de aandrijfas met de juiste zijde naar boven.
3 Breng het deksel aan.
4 Plaats het voedsel in de invoerkoker.
5 Zet het apparaat aan en druk de stamper gelijkmatig naar beneden - **steek nooit uw vingers in de invoerkoker.**

handige tips

- Gebruik verse ingrediënten
- Snijd het voedsel niet te klein. Doe de vulopening in de breedte tamelijk vol. Dit voorkomt dat het voedsel zijwaarts schuift tijdens de verwerking.
- Voedsel dat rechtop in de vulopening wordt gezet komt er korter uit dan als het er horizontaal in wordt gedaan..
- Er blijft altijd een klein beetje voedsel op de schijf of in de kom achter nadat de verwerking klaar is.

㉔ citruspers

Gebruik de citruspers om het sap van citrusvruchten uit te persen (b.v. sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits).

ⓐ kegel
ⓑ zeef

het gebruik van de citruspers

1 Bevestig de aandrijfas en de kom op het motorhuis.
2 Plaats de zeef in de kom - verzeker u ervan dat de handgreep van de zeef direct boven de handgreep van de kom is vastgezet.
3 Plaats de kegel over de aandrijfas totdat deze geheel naar beneden valt.
4 Snijd het fruit in tweeën. Zet het apparaat vervolgens aan en druk het fruit op de kegel.

- **De citruspers werkt niet als de zeef niet correct is vastgezet.**

onderhoud & reiniging

- Zet het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gaat schoonmaken.
- Messen en snijschijven zijn zeer scherp - ga er voorzichtig mee om.
- Het plastic kan verkleuren door sommige voedselproducten. Dit is normaal, levert geen schade op aan het plastic en beïnvloedt de smaak van uw voedsel niet. U kunt deze verkleuringen verwijderen met een doek die licht bevochtigd is met plantaardige olie.

motorhuis

- Veeg af met een vochtige doek, en droog dan af. Controleer of het veiligheidsmechanisme vrij is van voedselresten.
- Berg het overbodige snoer op in het opbergvak aan de achterzijde van het apparaat ⑨.

blender/molen

1 Leeg de beker/maalbeker voor u hem van de messeneenheid losschroeft.
2 Was de beker/maalbeker met de hand af.
3 Verwijder en maak de afdichtingsring schoon.
4 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan.
Dompel de messeneenheid niet onder in water.
5 Ondersteboven laten drogen.

aangedreven dubbele garde

- Maak de gardes los van de aandrijfkop door ze voorzichtig los te trekken. Wassen in warm water met zeep.
- Veeg de aandrijfkop af met een vochtige doek, en droog deze dan af. **Dompel de aandrijfkop niet onder in water.**

kom/deksel en hulpstukken

- Met de hand afwassen, en dan afdrogen.
- U kunt ze ook op het bovenste rek van uw afwasmachine wassen. Het wordt aanbevolen een programma met een lage temperatuur te gebruiken.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. **Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.**
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol du robot et du gobelet du mixeur lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation électrique.
- Éteignez et débranchez l'appareil :-
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur/moulin du bloc d'alimentation :-
  - éteignez l'appareil;
  - assurez-vous que les accessoires/lames sont complètement arrêtés;
  - veillez à ne pas dévisser le gobelet du mixeur ou le pichet du moulin de l'unité porte-lames.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- **Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.**
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentaiton ou la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le tableau des vitesses recommandées.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Une mauvaise utilisation de votre robot/mixeur peut provoquer des blessures.

  Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.

avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

1. Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. **Manipulez avec précautions les lames car elles sont extrêmement coupantes.** Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
2. Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »
3. Enroulez l'excès de cordon d'alimentation au dos de l'appareil.

robot

principal

① poussoir
② tube d'alimentation
③ couvercle
④ bol
⑤ manche amovible
⑥ commande de la vitesse et de la fonction pulse
⑦ unité moteur
⑧ verrouillage de sécurité
⑨ enrouleur

mixeur en verre

⑩ support de lame
⑪ joint d'étanchéité
⑫ gobelet
⑬ couvercle
⑭ bouchon

moulin en verre

⑮ support de lame
⑯ joint d'étanchéité
⑰ bol

accessoires supplémentaires

⑱ lame couteau
⑲ pétrisseur
⑳ fouet à deux batteurs
㉑ disque éminceur / râpe épais
㉒ disque éminceur / râpe fin
㉓ disque râpe
㉔ presse-agrumes
㉕ spatule

utilisation du robot

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur ❶ .
2 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ❷.
3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
- Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.

4 Fixez le couvercle sur le bol ❸ - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.**

5 Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.
- **Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
- Utilisez la commande de la fonction pulse pour mixer brièvement. La fonction pulse fonctionne tant que le bouton de commande est maintenu enfoncé.

6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- **Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle.**

important
- Votre bol mixeur n'est pas adapté pour moudre des grains de café ou pour moudre du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

pour utiliser votre mixeur

1 Placez l'anneau d'étanchéité ⑪ dans l'ensemble porte-lames ⑩, en vous assurant que l'anneau est correctement positionné. **Des fuites se produiront si l'anneau est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**
2 Vissez le bol au bloc de lames ❹.
Le mixeur ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
4 Ajuster le couvercle sur le gobelet et pousser vers le bas pour le fixer ❺. Ajuster le bouchon de remplissage.
5 Placez le mixeur sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ❼.
6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse.

sécurité
- **Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mixeur.**
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez toujours le mixeur avec son couvercle.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsqu'il est vide.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

conseils
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, alors que l'appareil fonctionne, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- Pour compiler de la glace, utilisez le bouton de fonctionnement à impulsion.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mixeur n'est pas correctement installé.
- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- N'utilisez pas le mixeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1,2 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

pour utiliser votre moulin

Utilisez le moulin pour moudre des herbes, des noix ou des grains de café.
1 Placez les ingrédients dans le bol ⑰.
2 Adaptez le joint ⑯ dans le bloc des lames ⑮.
3 Retournez le bloc des lames. Mettez-le dans le bol, lames vers le bas.
4 Vissez le bloc de lames dans le bol et serrez bien ❻.
5 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ❼.
6 Réglez sur la vitesse maximum ou utilisez le contrôleur d'impulsion.

sécurité
- Ne jamais fixer le bloc des lames à votre mixeur si le bol n'est pas installé.
- Ne jamais dévisser le bol pendant que le moulin est fixé à votre appareil.
- Ne pas toucher les lames aiguisées – Toujours placer le bloc des lames hors de portée des enfants.
- Ne jamais retirer le moulin avant que les lames se soient complètement immobilisées.
- Pour garantir la longévité de votre moulin, ne jamais le faire tourner plus de 30 secondes. Eteignez-le dès que vous avez obtenu la bonne consistance.
- Le broyage d'épices n'est pas recommandé car ils pourraient endommager les parties en plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas fixé correctement.
- Utiliser seulement pour des ingrédients secs

conseils
Les herbes sont mieux moulinées quand elles sont propres et sèches.

tableau des vitesses recommandées

accessoire	fonction	vitesse	capacité maximale
lame couteau	Préparation de gâteau	1 - 2	1 Kg poids total
	Ajout de matière grasse à la levure Ajout d'eau au mélange ingrédients de pâte	2 1 - 2	250 g farine
	Hacher et faire une purée	2	400 g poids total viande à hacher
	Mélanges pour soupes épaisses (500 ml d'ingrédients liquides pour 500 g d'ingrédients secs) Soupes liquides/lait	1 – 2 1 – 2	1 litre 600 ml
pétrisseur	Pâtes levées	2	340 g farine
batteur	Blancs d'œufs Crème	2 1 - 2	4 250 ml
disques - éminceur/râpe	Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates	2 1	– –
disque râpe	Pour le parmesan, les pommes de terre pour la préparation de boulettes	2	–
presse-agrumes	agrumes	1	–
mixeur	Toutes préparations	2	1,2 litre
moulin	Herbes Noix et grains de café	2 2	10g 50g

utilisation des accessoires

consultez le tableau ci-dessus pour connaître la vitesse adaptée à chacun des accessoires.

⑱ lame couteau/ ⑲ pétrisseur

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse). Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes.

Utilisez l'accessoire pétrisseur pour la préparation de pâtes levées.

conseils

lame couteau

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

pétrisseur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

⑳ fouet à deux batteurs

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'oeufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'oeufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et levure, risquent d'endommager l'accessoire.

utilisation du fouet

1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet.
3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
4 Ajoutez les ingrédients.
5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
6 Allumez l'appareil.

important

- **Le fouet ne convient pas à la réalisation de gâteaux mousseline (génoise) ou pour mélanger une matière grasse avec du sucre car ces mélanges endommageraient l'accessoire. Utilisez toujours la lame couteau pour confectionner des gâteaux.**

conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des oeufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

disques éminceur / râpe réversible

Pour utiliser les disques.

disque éminceur / râpe réversible - épais ㉑ , fin ㉒
Utilisez la râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.
Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et ognions.

disque râpe ㉓
Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

sécurité

- **Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.**
- **Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants**

utilisation des disques de coupe

1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale , placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut .
3 Fixez le couvercle.
4 Introduisez les aliments dans le tube.
5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - **n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.**

conseils

- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de remplissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Les aliments placés verticalement sont coupés plus courts que ceux placés horizontalement.
- Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

㉔ presse-agrumes

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).

ⓐ cône
ⓑ passoire

utilisation du presse-agrumes

1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol.
3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond.
4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.

- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**

nettoyage

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil ⑨.

mixeur/moulin

1 Videz le gobelet/pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
2 Lavez le gobelet/pichet à la main.
3 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
4 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
5 Laissez sécher à l'envers.

fouet à deux batteurs

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. Lavez-les avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

bol/couvercle et accessoires

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez également les laver dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Sicherheit

- Die Klingen und Arbeitsscheiben sind sehr scharf, handhaben Sie sie mit Vorsicht. **Halten Sie die Messerklinge während des Gebrauchs und der Reinigung stets an dem Griff am oberen Rand fest und nicht an der Schneide.**
- Entfernen Sie immer erst die Messerklinge, bevor Sie die Schüssel entleeren.
- Bringen Sie Hände und Küchengegenstände nicht in die Schüssel und den Mixerbehälter, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen:-
  - vor dem Auseinandernehmen oder Zusammensetzen des Gerätes;
  - Wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
  - vor der Reinigung.
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Bevor Sie den Deckel von der Schüssel oder den Mixer/das Rührwerk von der Motoreinheit abnehmen:-
  - Schalten Sie das Gerät ab;
  - warten Sie, bis sich der Einsatz/das Messer nicht mehr bewegt;
  - Achten Sie darauf, den Mixerbehälter oder das Rührwerksglas nicht vom Messer abzuschrauben.
- Lassen Sie Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit dem Mixen beginnen.
- Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.
- **Das Gerät kann beschädigt werden und es kann zu Verletzungen kommen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Krafteinwirkung ausgesetzt wird.**
- Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Gerät bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe 'Service & Kundendienst'.
- Lassen Sie die Antriebseinheit, das Netzkabel oder den Stecker niemals nass werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass lose Abschnitte des Netzkabels über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Überschreiten Sie nicht die Obergrenzen, die in den Empfehlungen der Geschwindigkeitstabelle angegeben sind.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihrer Küchenmaschine/Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.

  Lesen Sie weitere Sicherheitshinweise für jeden Einsatz im Kapitel „Verwendung der Einsätze“.

Vor dem Einstecken des Netzsteckers

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit dem an der Unterseite des Geräts angegebenen Wert übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor der ersten Verwendung

1 Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich der Kunststoffabdeckungen der Messerklinge. **Seien Sie vorsichtig - die Klingen sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen können Sie wegwerfen, da sie nur zum Schutz der Klinge während der Herstellung und des Transports dienen.
2 Zum Abwaschen der Teile siehe ‘Reinigung’
3 Stecken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach an der Rückseite des Geräts.

Gerätebeschreibung

Küchenmaschine

① Stößel
② Einfüllschacht
③ Deckel
④ Schüssel
⑤ abnehmbare Antriebswelle
⑥ Geschwindigkeits- und Pulsregelung
⑦ Antriebseinheit
⑧ Sicherheitsriegel
⑨ Netzkabelfach

Glasmixer

⑩ Klingenhalterung
⑪ Dichtungsring
⑫ Becher
⑬ Deckel
⑭ Füllaufsatz

Glasmahlwerk

⑮ Klingenhalterung
⑯ Dichtungsring
⑰ Glas

Zusätzliches Zubehör

⑱ Schneidmesser
⑲ Knetwerkzeug
⑳ Doppelschlagbesen
㉑ Reib/Schneidscheibe, grob
㉒ Reib//Schneidscheibe, fein
㉓ Raspelscheibe
㉔ Zitruspresse
㉕ Spatel

Verwendung der Küchenmaschine

1 Die abnehmbare Welle auf die Antriebseinheit ❶ aufsetzen.
2 Setzen Sie dann die Schüssel auf. Positionieren Sie den Griff nach hinten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❷.
3 Schließen Sie ein Zubehörteil an der Antriebswelle an.
- Setzen Sie immer die Schüssel auf die Maschine und schließen Sie ein Zubehörteil an, bevor Sie Zutaten in die Schüssel geben.

4 Setzen Sie den Deckel auf ❸ und achten Sie dabei darauf, dass sich die Spitze der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
- **Verwenden Sie zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel, sondern nur den Ein-/Aus-Geschwindigkeitsstufenschalter.**

5 Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit.
- **Wenn Schüssel und Deckel nicht ordnungsgemäß aufgesetzt wurden, funktioniert die Küchenmaschine nicht.**
- Die Pulstaste bewirkt, dass der Mixer in kurzen Intervallen arbeitet. Der Pulsbetrieb währt so lange, wie die Taste betätigt wird.

6 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um Schüssel, Zubehörteile und Deckel zu entfernen.
- **Schalten Sie das Gerät vor dem Abheben des Deckels immer aus.**

Achtung
- Die Schüssel Ihrer Küchenmaschine eignet sich nicht zum Zerkleinern oder Mahlen von Kaffeebohnen oder zum Zerkleinern von Kristallzucker in Streuzucker.
- Wenn Sie der Mischung Mandelaroma oder andere Aromen hinfügen wollen, vermeiden Sie bitte, dass diese auf den Kunststoff gelangen. Sie könnten zu permanenten Verfärbungen führen.

Gebrauchsanleitung

1 Den Dichtungsring ⑪ in die Messerscheibe ⑩ einsetzen. Darauf achten, dass die Dichtung richtig sitzt. **Eine beschädigte oder inkorrekt eingesetzte Dichtung führt zu Lecks.**
2 Schrauben Sie den Behälter auf den Messerkopf ❹.
Der Mixer funktioniert nicht, wenn er nicht korrekt zusammengebaut wurde.
3 Die zu pürierenden Zutaten in den Krug geben.
4. Den Deckel des Mixbechers aufsetzen und fest nach unten drücken. ❺. Die Einfüllkappe anbringen.
5 Bringen Sie den Mixer auf der Motoreinheit an und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln ❼.
6 Die gewünschte Geschwindigkeitsstufe bzw. Pulsbetrieb auswählen.

Sicherheit
- **Lassen Sie Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit dem Mixen beginnen.**
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Der Mixer darf nur mit aufgesetztem Deckel laufen.
- Verwenden Sie den Mixbehälter nur mit der mitgelieferten Messereinheit.
- Betätigen Sie niemals den Mixer, wenn er leer ist.
- Um die Lebensdauer Ihres Mixers zu verlängern, betätigen Sie ihn nicht länger als 60 Sekunden.
- Rezepte für Smoothies - mixen Sie niemals gefrorene Zutaten, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Zerkleinern Sie die gefrorene Masse, bevor Sie sie in den Behälter füllen.

Tipps
- Wenn Sie Majonäse machen, geben Sie alle Zutaten –außer dem Öl – in den Mixer. Entfernen Sie die Einfüllöffnung. Geben Sie dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Deckelöffnung.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pasteten und Dipps, müssen evtl. zwischendurch vom Rand des Mixbechers abgekratzt werden. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.
- Zerkleinern von Eis - arbeiten Sie mit kurzen Schüben der Pulskontrolle, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Keine Gewürze einfüllen, die Kunststoffteile könnten beschädigt werden..
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer falsch befestigt ist.
- Um trockene Zutaten zu mischen, schneiden Sie diese in Stücke, entfernen die Einfüllöffnung und geben die Stücke bei laufendem Gerät eines nach dem anderen in das Gerät. Halten Sie Ihre Hand über die Öffnung. Entleeren Sie das Gerät regelmäßig, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht zum Aufbewahren. Solange er nicht benutzt wird, sollte er leer sein.
- Mixen Sie niemals mehr als 1,2 Liter - weniger, wenn es sich um schaumige Flüssigkeiten wie Milch-Shakes handelt.

Gebrauch des Mahlwerks

Verwenden Sie das Mahlwerk zum Zerkleinern von Kräutern, Nüssen und Kaffeebohnen.

1 Geben Sie die Zutaten in das Glas ⑰.
2 Legen Sie den Dichtungsring ⑯ in den Messerkopf ⑮.
3 Halten Sie den Messerkopf mit der Spitze nach unten. Senken Sie ihn mit nach unten zeigenden Messerklingen in das Glas ab.
4 Schrauben Sie den Messerkopf auf das Glas, bis er bei Prüfung von Hand fest sitzt ❻.
5 Bringen Sie das Mahlwerk auf der Motoreinheit an und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln ❼.
6 Schalten Sie auf maximale Geschwindigkeit oder auf Intervallschaltung.

Sicherheit
- Bringen Sie nie den Messerkopf an Ihrer Küchenmaschine an, ohne dass das Glas befestigt ist.
- Schrauben Sie nie das Glas ab, solange das Mahlwerk an Ihrem Gerät befestigt ist.
- Berühren Sie nicht die scharfen Messerklingen – Bewahren Sie den Messerkopf außer Reichweite von Kindern auf.
- Entfernen Sie nie das Mahlwerk, solange die Messerklingen nicht völlig zum Stillstand gekommen sind.
- Betreiben Sie das Gerät im Interesse einer längeren Lebensdauer nie länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung. Schalten Sie das Gerät ab, wenn Sie die gewünschte Konsistenz der Zutaten erreicht haben.
- Die Verarbeitung von Gewürzen empfiehlt sich nicht, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn das Mahlwerk falsch angebracht wurde.
- Nur für trockene Zutaten verwenden.

Tipps
Kräuter am besten sauber und trocken verarbeiten.

Empfehlungen der Geschwindigkeitstabelle			
Werkzeug/Zubehör	**Funktion**	**Geschwindigkeit**	**Höchstmengen**
Messerklinge	Kuchenteigzubereitung	1 - 2	1 kg Gesamtgewicht
	Fett in Mehl einrühren	2	250 g Mehl
	Zugabe von Wasser für Teigzutaten	1 - 2	
	Zerhacken & Pürieren	2	400 g Gesamtgewicht Hackfleisch
	Dickflüssige Suppen (500ml Flüssigkeit auf 500g trockene Zutaten)	1 - 2	1 Liter
	Dünne Suppen/Milch	1 - 2	600 ml
Knetwerkzeug	Hefehaltige Massen	2	340 g Mehl
Schneebesen	Eiweiße	2	4
	Sahne	1 - 2	250 ml
Schneidscheibe/Reibscheibe	Feste Lebensmittel wie z.B. Karotten, Harte Käsesorten	2	–
	Weichere Lebensmittel wie z.B. Gurken, Tomaten	1	–
Raspelscheibe	Parmesankäse, Kartoffeln für Kartoffelknödel	2	–
Zitruspresse	Zitrusfrüchte	1	–
Mixer	Verarbeitet alles	2	1,2 Liter
Mahlwerk	Kräuter	2	10g
	Nüsse und Kaffeebohnen	2	50g

Verwendung der Zubehörteile

Geschwindigkeiten für jedes Zubehörteil entnehmen Sie bitte obiger Tabelle.

⑱ Messerklinge/⑲ Teigkneter

Die Messerklinge ist das vielseitigste Zubehörteil. Die Verarbeitungsdauer bestimmt die erreichte Konsistenz. Verwenden Sie die Impulsfunktion, um gröbere Konsistenzen zu erreichen.
Verwenden Sie die Messerklinge zur Kuchen- und Mürbeteigzubereitung, zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, Gemüse und Nüssen, zur Zubereitung von Paté, Dips, zum Pürieren von Suppenzutaten und zur Herstellung von Biskuit- und Semmelbröseln.

Verwenden Sie den Teigkneter zur Herstellung von Hefeteigmischungen.

Tipps

Messerklinge

- Schneiden Sie Lebensmittel wie Fleisch, Brot oder Gemüse vor der Verarbeitung in Würfel von ca. 2 cm Größe.
- Biskuits sollten zuvor etwas zerkleinert und dann bei laufendem Gerät durch den Einfüllschacht gegeben werden.
- Zur Herstellung von Mürbeteig sollten Sie Fett direkt aus dem Kühlschrank, in ca. 2 cm große Würfel geschnitten, verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu lange verarbeiten.

Teigkneter

- Geben Sie die trockenen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie über den Einfüllschacht bei laufendem Gerät Flüssigkeit zu. Lassen Sie solange kneten, bis sich eine elastische Teigkugel formt. Dies dauert 60 Sekunden.
- Kneten Sie noch einmal nur von Hand. Dieses nochmalige Kneten sollte nicht in der Schüssel erfolgen, da die Küchenmaschine dabei ihren Halt verlieren kann.

⑳ Doppelschneebesen

Nur für nicht zähe Mischungen wie Eiweiß, Sahne, Kondensmilch und zum Schlagen von Eiern und Zucker für fettfreie Biskuits. Zähere Mixturen wie Fett und Mehl beschädigen ihn.

Verwendung des Schneebesens

1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
2 Drücken Sie jeden Besen sicher in den Antriebskopf.
3 Setzen Sie den Schneebesen durch vorsichtiges Drehen ein, bis er in die Antriebswelle rutscht.
4 Geben Sie die Zutaten zu.
5 Setzen Sie den Deckel auf und achten Sie dabei darauf, dass sich das Ende der Antriebswelle in der Mitte des Deckels befindet.
6 Schalten Sie das Gerät ein.

Wichtig

- **Der Schlagbesen eignet sich nicht für Kuchenteige oder zum Cremigrühren von Fett und Zucker, weil er dadurch beschädigt werden kann. Verwenden Sie für die Zubereitung von Kuchenteig stets das Messer.**

Tipps

- Die besten Ergebnisse werden erreicht, wenn die Eier Zimmertemperatur haben.
- Achten Sie vor dem Schnee schlagen darauf, dass die Schüssel und der Schneebesen frei von Fettspuren sind.

Schneide-/Reibescheiben

Verwendung der Schneidscheiben.

Wendbare Schneide-/Reibescheiben - dick ㉑, dünn ㉒
Verwenden Sie die Reibescheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln und Lebensmittel ähnlicher Konsistenz.
Verwenden Sie die Schneidescheibe für Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurke, Zucchini, rote Bete und Zwiebel.

Raspelscheibe ㉓
Zum Reiben von Parmesankäse und Kartoffeln für Klöße

Sicherheit

- **Entfernen Sie den Deckel erst, nachdem die Schneidescheibe vollständig zum Stillstand gekommen ist.**
- **Seien Sie bei der Handhabung der Schneidescheiben vorsichtig - sie sind äußerst scharf.**

Verwendung der Schneidescheiben

1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
2 Fassen Sie die Scheibe am Mittelgriff und setzen Sie sie mit der jeweils gewünschten Seite nach oben auf die Antriebswelle.
3 Setzen Sie den Deckel auf.
4 Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht.
5 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten - **verwenden Sie dazu nie Ihre Finger.**

Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten
- Zutaten nicht zu klein schneiden und die Einfüllöffnung über die gesamte Breite hinweg ziemlich voll füllen. Auf diese Weise wird verhindert, dass die Zutaten während der Verarbeitung seitlich wegrutschen.
- Aufrecht eingefüllte Zutatenstücke werden kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.
- der Verarbeitung bleibt immer etwas Füllgut auf der Scheibe oder in der Schüssel zurück.

㉔ Zitruspresse

Die Zitruspresse wird zum Auspressen von Zitrusfrüchten, wie z.B. Orangen, Zitronen, Limonen und Grapefruits verwendet.

ⓐ Kegel
ⓑ Sieb

Verwendung der Zitruspresse

1 Setzen Sie Antriebswelle und Schüssel auf die Antriebseinheit.
2 Setzen Sie das Sieb in die Schüssel - vergewissern Sie sich, dass der Siebgriff direkt über dem Schüsselgriff einrastet.
3 Setzen Sie den Kegel auf die Antriebswelle und drehen Sie ihn, bis er ganz nach unten rutscht.
4 Schneiden Sie die Frucht in zwei Hälften. Schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie die Frucht auf den Kegel.

- **Die Zitruspresse funktioniert nicht, wenn das Sieb nicht ordnungsgemäß eingerastet ist.**

Wartung & Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Seien Sie bei der Handhabung der Klingen und Schneidescheiben vorsichtig - sie sind äußerst scharf.
- Einige Lebensmittel verfärben den Kunststoff. Das ist völlig normal - der Kunststoff wird dadurch weder beschädigt, noch wird der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt. Durch Abreiben mit einem in Pflanzenöl getränktem Tuch können Verfärbungen entfernt werden.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen. Vergewissern Sie sich, dass der Bereich des Sicherheitsriegels frei von Lebensmittelrückständen ist.
- Stecken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach an der Rückseite des Geräts ⑨.

Mixer/Rührwerk

1 Leeren Sie den Behälter/das Glas, bevor Sie es vom Messerblock abschrauben.
2 Spülen Sie den Behälter/das Glas mit der Hand.
3 Entfernen und waschen Sie den Dichtungsring.
4 Die sehr scharfen Messer nicht berühren – mit heißem Seifenwasser sauber bürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinheit nicht in Wasser tauchen.**
5 Auf dem Kopf stehend trocknen lassen.

Doppelschneebesen

- Entfernen Sie die Besen durch leichtes Ziehen aus dem Antriebskopf. Waschen Sie sie in warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie den Antriebskopf mit einem feuchten Tuch ab, und trocknen Sie ihn dann. **Tauchen Sie den Antriebskopf nicht in Wasser.**

Schüssel/Deckel und Aufsätze

- Von Hand spülen, dann trocknen.
- Alternativ können sie auch ins oberste Fach der Spülmaschine gegeben werden. Es empfiehlt sich, ein Kurzprogramm auf niedriger Temperatur zu wählen.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur

Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- La lama e i dischi sono taglienti: maneggiare con cautela. **Tenere la lama per l'apposita presa in alto, lontano dalla parte tagliente, sia durante l'uso che nel corso della pulizia.**
- Rimuovere sempre la lama prima di svuotare il recipiente.
- Non inserire le mani o altri utensili nella vaschetta del robot da cucina e nella caraffa del frullatore se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:-
  - prima di montare o staccare qualunque componente;
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta, oppure il frullatore/macinatutto corpo motore dell'apparecchio:-
  - spegnere l'apparecchio;
  - attendere fino a quando l'accessorio/le lame siano completamente ferme;
  - fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore o la vaschetta del macinatutto dal gruppo delle lame.
- Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- **Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non superare le capacità massime indicate nella tabella delle velocità consigliate.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- L'uso incorretto del robot/frullatore può provocare infortuni.

  Vedere la sezione pertinente alla voce "uso degli accessori", per ulteriori avvertenze di sicurezza per ciascun accessorio.

prima dell'uso

- Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima di usare per la prima volta

1. Rimuovere l'imballaggio, comprese le protezioni di plastica delle lame. **Fare molta attenzione: le lame sono taglienti.** Queste protezioni vengono usate solo come misura protettiva durante la fabbricazione e il trasporto e possono essere gettate.
2. Lavare i componenti (consultare la sezione 'Pulizia').
3. Avvolgere la lunghezza in eccesso del cavo elettrico nell'apposito vano sul retro dell'apparecchio.

legenda

robot

① spingitore
② tubo di riempimento
③ coperchio
④ vaschetta
⑤ alberino di rotazione rimovibile
⑥ controllo velocità + impulsi
⑦ blocco motore
⑧ dispositivo di sicurezza
⑨ vano cavo elettrico

frullatore in vetro

⑩ unità lame
⑪ guarnizione
⑫ caraffa
⑬ coperchio
⑭ tappo del coperchio

macinatutto in vetro

⑮ unità lame
⑯ guarnizione
⑰ vaschetta

accessori

⑱ lama
⑲ impastatore
⑳ doppia frusta a ingranaggi
㉑ disco grosso per affettare/sminuzzare
㉒ disco fine per affettare/sminuzzare
㉓ disco per grattugiare
㉔ spremiagrumi a ingranaggi
㉕ spatola

uso del robot

1 Montare l'alberino rimovibile sul corpo motore ❶.
2 Quindi, inserire il recipiente. Posizionare il manico rivolto all'indietro e ruotare in senso antiorario fino a bloccarlo in posizione ❷.
3 Inserire un accessorio sopra l'alberino di rotazione.
- Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sull'apparecchio prima di aggiungere gli ingredienti.

4 Inserire il coperchio ❸ accertandosi di introdurre la parte superiore dell'alberino di rotazione al centro dello stesso.
- **Non utilizzare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma usare sempre l'interruttore on/off per il controllo della velocità.**

5 Accendere e selezionare una velocità.
- **L'apparecchio non funziona se il recipiente e il coperchio non sono inseriti correttamente.**
- Usare il controllo ad impulsi per azionare l'apparecchio in modo intermittente. L'apparecchio continua a funzionare fino a quando si tiene premuto il controllo.

6 Rimuovere coperchio, accessori e recipiente eseguendo la procedura inversa.
- **Spegnere prima di rimuovere il coperchio.**

importante
- Il recipiente del frullatore non è idoneo per frantumare o macinare il caffè in chicchi, e neppure per lavorare zucchero granulato in zucchero semolato.
- Durante l'aggiunta di aromi o essenza di mandorle, evitare il contatto diretto con la plastica in quanto può provocare macchie permanenti.

per usare il frullatore

1 Inserire l'anello di tenuta ⑪ nell'unità delle lame ⑩, controllando che sia correttamente in posizione. **Se la tenuta è danneggiata o viene installata male, si avranno perdite.**
2 Avvitare la caraffa sul gruppo delle lame ❹.
Il frullatore non entra in funzione se non è stato installato in modo corretto.
3 Versare gli ingredienti nella caraffa.
4 Mettere il coperchio sulla caraffa e spingerlo verso il basso per chiuderlo ❺. Inserire il tappo.
5 Inserire il frullatore sul corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione ❼.
6 Scegliere una velocità, oppure usare il controllo ad impulsi.

sicurezza
- **Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.**
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Azionare il frullatore solo con il coperchio chiuso.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non usare mai il frullatore a vuoto.
- A garanzia della durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.

suggerimenti
- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.
- Per tritare il ghiaccio, premere il tasto impulsi fino ad ottenere la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.
- Non usare il frullatore per conservare alimenti. Mantenerlo vuoto prima e dopo l'uso.
- Non miscelare più di 1,2 litri, meno per liquidi schiumosi come i frappé.

come usare il macinatutto

Usare il macinatutto per tritare erbe, frutta secca e per macinare il caffè in chicchi.

1 Versare gli ingredienti nella vaschetta ⑰.
2 Inserire l'anello di tenuta ⑯ nel gruppo delle lame ⑮.
3 Capovolgere l'unità delle lame. Abbassarla nella vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso.
4 Avvitare l'unità delle lame sulla vaschetta, stringendola a mano ❻.
5 Inserire il macinatutto sul corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione ❼.
6 Accendere l'apparecchio a velocità massima, oppure utilizzare il tasto per il funzionamento a impulsi.

sicurezza
- Non montare mai l'unità delle lame sul robot da cucina senza la vaschetta in posizione.
- Non svitare mai la vaschetta senza aver prima tolto il macinatutto.
- Non toccare le lame affilate – Tenere le lame fuori dalla portata dei bambini.
- Non rimuovere mai il macinatutto prima che le lame si siano completamente fermate.
- A garanzia della durata del macinatutto, non azionarlo mai in modo continuo per oltre 30 secondi. Spegnerlo non appena gli ingredienti raggiungono la consistenza desiderata.
- Non si consiglia di lavorare le spezie con questo apparecchio, poiché si rischia di danneggiarne le parti in plastica.
- Questo apparecchio non entra in funzione se il macinatutto non è stato installato in modo corretto.
- Utilizzare solo per ingredienti asciutti/secchi.

suggerimenti
È possibile tritare più facilmente le erbe se sono pulite e asciutte.

tabella delle velocità consigliate			
strumento/accessorio	**funzione**	**velocità**	**capacità massime**
lama	Preparare dolci	1 - 2	Peso totale 1Kg
	Amalgamare burro alla farina	2	Peso farina 250g
	Aggiungere acqua per unire gli ingredienti	1 - 2	
	Per tritare & passare gli ingredienti	2	Peso totale trito di carne magro 400g
	Miscele consistenti per minestre (500 ml di liquido per 500 g di ingredienti secchi)	1 - 2	1 litro
	Minestre non dense/latte	1 - 2	600 ml
utensile per impastare	Miscele con lievito	2	Peso farina 340g
sbattitore	Albumi	2	4
	Panna	1 -2	250 ml
dischi - affettare/sminuzzare	Cibi solidi come carote, formaggi duri	2	–
	Cibi più morbidi come cetrioli, pomodori	1	–
disco per grattugiare	Parmigiano, patate per gnocchi	2	–
spremiagrumi	Agrumi	1	–
frullatore	Lavora tutto	2	1,2 litri
macinatutto	Erbe	2	10g
	Frutta secca e caffè in chicchi	2	50g

uso degli accessori

vedere la tabella precedente per informazioni su ciascun accessorio.

⑱ lama/⑲ lama per impastare

La lama è il più versatile di tutti gli accessori. La consistenza ottenuta dipende dal tempo di lavorazione. Per ottenere composti di consistenza meno omogenea, usare l'interruttore a impulsi. Utilizzare la lama per preparare torte e dolci, macinare carne cruda e cotta, vegetali, noci, preparare pasticci, creme, zuppe cremose e sbriciolare biscotti e pane.

Usare la lama per impastare per gli impasti a lievitazione.

suggerimenti

lama

- Tagliare gli alimenti, come carne, pane o verdure, in cubetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per la preparazione delle torte, usare burro appena estratto dal frigorifero e tagliato in cubetti di 2 cm.
- Non esagerare con il tempo di lavorazione.

lama per impastare

- Introdurre gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 secondi fino a ottenere una palla di impasto omogenea ed elastica.
- Reimpastare solo a mano. Si sconsiglia di rimpastare nel recipiente per non compromettere la stabilità dell'apparecchio.

⑳ sbattitore a due fruste

Usare solo per miscele soffici, ad esempio albumi, panna o latte evaporato e per montare le uova e lo zucchero per il pan di Spagna dietetico. Le miscele più consistenti, come farina e burro, danneggiano lo sbattitore.

uso dello sbattitore

1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel blocco motore.
2 Spingere e assicurare un frullino alla volta nella testina di rotazione.
3 Inserire lo sbattitore facendolo girare delicatamente sull'alberino di rotazione fino a incastrarlo.
4 Aggiungere gli ingredienti.
5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'alberino sia infilata al centro del coperchio.
6 Accendere l'apparecchio.

importante

- **La frusta non è idonea per preparare torte monostadio né per montare burro/margarina e zucchero. Per preparare torte, utilizzare sempre la lama.**

suggerimenti

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Accertarsi che il recipiente e lo sbattitore siano puliti e privi di qualsiasi traccia di burro prima di azionarli.

dischi per affettare e sminuzzare

Per usare i dischi.

dischi per affettare e sminuzzare reversibili: spesso ㉑, sottile ㉒

Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.
Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

disco per grattugiare ㉓

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

sicurezza

- **Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.**
- **Maneggiare i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti**

uso dei dischi affilati

1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore.
2 Tenendolo per la presa centrale, inserire il disco sull'alberino di rotazione con il lato appropriato rivolto verso l'alto.
3 Inserire il coperchio.
4 Introdurre gli alimenti nel tubo di riempimento.
5 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con il pressatore. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**

suggerimenti

- Usare ingredienti freschi
- Non tagliare il cibo a pezzetti troppo piccoli. Riempire quasi del tutto il tubo di riempimento, per evitare che gli ingredienti scivolino di lato durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Gli alimenti inseriti in verticale saranno lavorati in pezzi più corti rispetto a quelli inseriti in senso orizzontale.
- Dopo aver azionato l'apparecchio, sul disco o nel recipiente rimarranno sempre alcuni residui.

㉔ spremiagrumi

Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, limoni verdi e pompelmi.

ⓐ Cono
ⓑ Filtro

per usare lo spremiagrumi

1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente sul blocco motore.
2 Inserire il filtro nel recipiente, accertandosi che il manico del filtro sia bloccato in posizione direttamente sopra il manico del recipiente.
3 Applicare il cono sull'alberino di rotazione, ruotando fino al completo inserimento.
4 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono.

- **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**

manutenzione e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Ciò rientra nella noma e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

gruppo motore

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- Avvolgere la lunghezza in eccesso del cavo elettrico nell'apposito vano sul retro dell'apparecchio ⑨.

frullatore/macinatutto

1 Svuotare la caraffa/vaschetta prima di svitarla dal gruppo delle lame.
2 Lavare a mano la caraffa/vaschetta.
3 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
4 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il complessivo delle lame in acqua.**
5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

sbattitore a due fruste

- Staccare le fruste dalla testa di azionamento tirandole delicatamente. Lavarle in acqua tiepida e sapone.
- Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

recipiente/coperchio e accessori

- Lavare a mano, quindi asciugare.
- Alternativamente, è possibile lavarli in lavastoviglie, nel cestello superiore. Si consiglia un ciclo di lavaggio breve e a bassa temperatura.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- As lâminas e os discos são afiados. Manusei-os com cuidado. **Quando manusear ou limpar a lâmina, segure-a sempre pela pega existente na extremidade superior e mantenha os dedos afastados do gume.**
- Retire sempre a lâmina antes de retirar os alimentos da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça e do copo liquidificador do processador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Desligue no interruptor e da tomada:-
  - Antes de colocar ou retirar peças;
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Antes de remover a tampa da taça ou liquidificador/moinho da unidade:-
  - desligue-a;
  - espere até que o acessório/lâminas estejam completamente parados;
  - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador ou a taça do moinho da lâmina.
- Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.
- Não utilize a tampa para accionar o robô de cozinha, utilize sempre o botão de velocidade on/off.
- **Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de entrebloqueio.**
- Não utilize acessórios não autorizados.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “serviço e cuidados ao cliente”.
- Não deixe que a unidade de alimentação, o cabo ou a ficha fiquem molhados.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- O uso inapropriado do seu processador/liquidificador pode resultar em ferimentos.

Consulte a respectiva secção “utilização dos acessórios” para mais informação sobre segurança para cada acessório.

antes de ligar

- Certifique-se de que a corrente eléctrica doméstica corresponde à indicada na base do aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

1 Retire todas as protecções plásticas incluindo o revestimento plástico das lâminas. **Tome atenção pois as lâminas são muito afiadas.** Os revestimentos plásticos devem ser retirados pois destinam-se apenas à protecção das lâminas durante o fabrico e o transporte.
2 Lave as peças de acordo com as instruções da secção ‘limpeza’
3 Enrole o excesso de cabo na parte posterior do aparelho.

componentes

robô de cozinha

① calcador
② tubo de alimentação
③ tampa
④ taça
⑤ veio accionador amovível
⑥ comando de velocidade + impulso
⑦ unidade de alimentação
⑧ entrebloqueio de segurança
⑨ área de arrumação do cabo

liquidificador de vidro

⑩ unidade de lâminas
⑪ anel de vedação
⑫ copo
⑬ tampa
⑭ tampa de enchimento

moinho de vidro

⑮ unidade de lâminas
⑯ anel de vedação
⑰ copo

acessórios

⑱ lâminas de aço
⑲ utensílio para massas
⑳ pinha dupla
㉑ disco para corte/picado grosso
㉒ disco para corte/picado fino
㉓ disco de raspar
㉔ espremedor de citrinos
㉕ espátula

utilizar o robô de cozinha

1 Instale o veio accionador sobre a unidade do motor ❶.
2 Em seguida, coloque a taça. Vire o manípulo para a parte posterior e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bloqueado ❷.
3 Encaixe um acessório no veio accionador.
- Coloque sempre a taça e o acessório no aparelho antes de adicionar os ingredientes.

4 Coloque a tampa ❸ - certificando-se de que a parte superior do veio accionador fica alinhada com o centro da tampa.
- **Não utilize a tampa para accionar o robô. Utilize sempre o botão de velocidade on/off.**

5 Ligue o aparelho e seleccione uma velocidade.
- **O robô não funciona quando a taça e a tampa foram colocadas incorrectamente.**
- Use o comando do impulsor para impulsos curtos. O impulso funciona enquanto se mantém o comando premido.

6 Efectue o procedimento acima pela ordem inversa para retirar a tampa, os acessórios e a taça.
- **Desligue sempre o aparelho antes de retirar a tampa.**

importante
- A sua taça processadora não é apropriada para esmagar ou moer grãos de café, ou transformar açúcar granulado em açúcar em pó.
- Quando adicionar essência ou aroma de amêndoa às misturas, evite o contacto com as peças de plástico pois tal pode resultar em manchas permanentes.

para usar a seu liquidificador

1 Coloque o anel vedante ⑪ na unidade das lâminas ⑩ - certificando-se de que fica na posição correcta. **Haverá fugas se o vedante estiver danificado ou não estiver bem colocado.**
2 Aparafuse o copo no dispositivo da lâmina ❹.
O liquidificador não funcionará se não estiver correctamente montado.
3 Coloque os ingredientes no copo.
4 Coloque a tampa no copo e empurre para baixo para prender ❺. Coloque a tampa de enchimento.
5 Coloque o liquidificador na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio até prender ❼.
6 Seleccione uma velocidade ou use o comando de impulsos.

segurança
- **Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.**
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Não utilize o liquidificador sem a tampa colocada.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha em funcionamento se o liquidificador estiver vazio.
- Para assegurar uma longa vida ao seu liquidificador, não o faça funcionar mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.

sugestões
- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite no liquidificador. Remova a tampa de enchimento. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através da tampa.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido.
- Triturador de gelo – opere o botão em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se o liquidificador não estiver correctamente colocado.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Não misture mais de 1,2 litros - quantidade inferior para líquidos cremosos como batidos.

para usar o seu moinho

Utilize o seu moinho para triturar ervas, nozes e grãos de café.

1 Coloque os ingredientes no copo ⑰.
2 Encaixe o anel vedante ⑯ no dispositivo da lâmina ⑮.
3 Vire o dispositivo da lâmina ao contrário. Coloque-o dentro do copo com as lâminas para baixo.
4 Enrosque a lâmina de corte no copo até estar apertada ❻.
5 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio até prender ❼.
6 Ligue na velocidade máxima ou utilize o controlador de impulso

segurança
- Nunca coloque o dispositivo da lâmina no processador de alimentos sem que o copo esteja colocado.
- Nunca desenrosque o copo enquanto o moinho estiver colocado no aparelho.
- Não toque nas lâminas porque estão afiadas – Mantenha o dispositivo das laminas afastado das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- Para assegurar uma longa vida ao seu moinho, nunca o faça funcionar mais de 30 segundos. Desligue-o assim que obter a consistência desejada.
- O processamento de especiarias não é recomendado uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Utilize apenas ingredientes secos.

sugestões
As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas.

quadro de velocidades recomendadas			
utensílio/acessório	**função**	**velocidade**	**capacidades máximas**
lâmina	Fazer bolos	1 - 2	1Kg peso total
	Misturar a gordura com farinha Adicionar água para misturar ingredientes para bolos	2 1 - 2	250g peso de farinha
	Cortar & esmagar	2	400g cortar carne magra, peso total
	Misturas espessas para sopas (500 ml de líquido para 500 g de ingredientes secos) Fluidificar misturas para sopas/leite	1 - 2 1 - 2	1 litro 600 ml
utensílio para massa	Misturas levedadas	2	340g peso de farinha
pinha	Claras de ovos Natas	2 1 - 2	4 250 ml
discos - cortar às rodelas/picar	Ingredientes consistentes como cenouras, queijos duros Alimentos moles como pepinos, tomates	2 1	– –
disco de ralar	Rala queijo Parmesão e batatas para bolinhos de massa de batata alemães	2	–
espremedor de citrinos	Citrinos	1	–
liquidificador	Todos os tipos de processamento	2	1,2 litro
moinho	Ervas Nozes e Grãos de Café	2 2	10g 50g

utilizar os acessórios

consulte a tabela acima para obter as velocidades adequadas a cada acessório.

⑱ lâmina/⑲ utensílio para massa

A lâmina é o acessório mais versátil. A duração do processamento determina a textura obtida. Para texturas mais espessas utilize o botão de impulso.
Utilize a lâmina para bolos e biscoitos, picar carne crua e cozida, vegetais, nozes, patés, pastas, sopas em puré e ralar biscoitos e pão.

Utilize o utensílio para massa quando utilizar misturas levedadas.

sugestões
lâmina

- Corte alimentos como carne, pão e vegetais em cubos com aproximadamente 2cm/3/4 pol antes de os processar.
- Os biscoitos devem ser partidos em pedaços e adicionados através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento.
- Quando estiver a fazer biscoitos amanteigados, utilize gordura retirada directamente do frigorífico e cortada em cubos de 2cm/3/4 pol.
- Tome atenção para não cortar os alimentos em demasia.

utensílio para massa

- Coloque os ingredientes secos na taça e adicione líquido através do tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Processe até obter uma bola de massa macia e elástica. Demora cerca de 60 segs.
- Volte a amassar apenas com as mãos. Não volte a amassar utilizando a taça pois o robô pode ficar instável.

⑳ pinha com duas varetas

Utilize para misturas leves como, por exemplo, claras de ovo, natas, leite e pó ou bater ovos e açúcar para obtenção de massas magras tipo pão-de-ló. Misturas mais pesadas como gordura e farinha podem danificar o utensílio.

utilizar a pinha

1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
2 Encaixe correctamente cada vareta na cabeça accionadora.
3 Instale a pinha, rodando-a cuidadosamente até ficar encaixada no veio accionador.
4 Adicione os ingredientes.
5 Coloque a tampa - certificando-se que a extremidade do veio fica alinhada com o centro da tampa.
6 Ligue o aparelho.

importante

- **A pinha dupla não é adequada para fazer bolos batidos numa só fase nem para misturar gordura e açúcar, pois estas misturas provocarão danos na pinha. Utilize sempre as lâminas de aço para fazer bolos.**

sugestões

- Para obter resultados óptimos, utilize ovos à temperatura ambiente.
- Certifique-se de que a taça e as varetas estão limpas e não têm gordura agarrada.

discos de cortar às rodelas/picar

Para usar os discos.

discos de cortar às rodelas/picar reversíveis - grosso ㉑ , fino ㉒
Utilize o lado de picar para queijo, cenouras, batatas e alimentos de textura semelhante.
Utilize o lado de cortar às rodelas para queijo, batatas, couve, pepino, curgetes, beterraba e cebolas.

disco de ralar ㉓
Rala queijo Parmesão e batatas para bolinhos de massa de batata alemães.

segurança

- **Só retire a tampa depois de o disco de corte parar totalmente.**
- **Manuseie cuidadosamente os discos de corte - são extremamente afiados**

utilizar os discos de cortar

1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
2 Segure a pega central e coloque o disco no veio accionador com o lado adequado virado para cima.
3 Coloque a tampa.
4 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
5 Ligue o aparelho e empurre uniformemente os alimentos com o calcador - **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**

sugestões

- Utilize ingredientes frescos
- Não corte os alimentos demasiado pequenos. Encha o tubo de alimentação a toda a largura. Isto evita que os alimentos deslizem para o lado durante o processamento.
- Os alimentos colocados na vertical saem mais curtos do que os colocados na horizontal.
- Haverá sempre algum desperdício no disco ou no copo, após o processamento dos alimentos.

㉔ espremedor de citrinos

Utilize o espremedor de citrinos para obter o sumo de citrinos (por exemplo, laranjas, limões, limas e toranjas).

ⓐ cone
ⓑ passador

utilizar o espremedor de citrinos

1 Instale o veio accionador e a taça na unidade de alimentação.
2 Coloque o passador na taça - certificando-se de que o manípulo do passador fica bloqueado numa posição directamente acima do manípulo da taça.
3 Coloque o cone sobre o veio accionador, rodando-o até descer totalmente.
4 Corte a fruta ao meio. Em seguida, ligue o aparelho e pressione a fruta contra o cone.

- **O espremedor de citrinos não funciona quando o passador for colocado incorrectamente.**

manutenção e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede.
- Manuseie as lâminas e dos discos de cortar com cuidado - são extremamente afiados.
- Alguns alimentos podem retirar a cor do plástico. Isto é perfeitamente normal e não danifica o plástico nem altera o sabor dos alimentos. Limpe com o pano humedecido com óleo vegetal para recuperar a cor original.

unidade de alimentação

- Limpe com um pano humedecido e, em seguida, seque. Certifique-se de que a área de entrebloqeio não tem restos de alimentos agarrados.
- Guarde o excesso do cabo na área de armazenamento existente na parte posterior do aparelho ⑨.

liquidificador/moinho

1 Esvazie o copo/pote antes de o desapertar da lâmina.
2 Lave o copo/pote à mão.
3 Retire e lave o anel vedante.
4 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**
5 Deixe secar voltado para baixo.

pinha com duas varetas

- Retire as varetas da cabeça accionadora, puxando-as com cuidado. Lave-as em água quente e detergente.
- Limpe a cabeça accionadora com um pano humedecido e, em seguida, seque-a. **Não coloque a cabeça accionadora dentro de água.**

copo/tampa e acessórios

- Lave-as à mão e, em seguida, seque-as.
- Pode também lavar na prateleira superior da máquina de lavar louça. Recomendamos um programa de lavagem curto a baixa temperatura.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.
Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el bol del procesador cuando esté enchufado a la red eléctrica.
- Apague y desenchufe el aparato:-
  - antes de colocar o quitar piezas;
  - Cuando no la utilice;
  - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de extraer la tapadera del bol o el bol de la unidad de potencia:-
  - desenchufe;
  - espere a que los accesorios/cuchillas se hayan detenido del todo;
  - tenga cuidado de no extraer el vaso de licuadora o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas.
- Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el electrodoméstico solo mientras está en funcionamiento.
- No utilice nunca un electrodoméstico dañado. Encárguese de llevarlo a reparar: consulte "servicio y atención al cliente".
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- No supere la capacidad máxima indicada en el gráfico de velocidades recomendadas.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido.

  Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.

antes de enchufar el robot de cocina

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

1 Retire todo el embalaje, incluidos los protectores de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas.** No guarde los protectores de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y transporte.
2 Lave las piezas: vea 'limpieza'.
3 Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.

elementos principales robot de cocina

① embutidor
② tubo de entrada
③ tapa
④ bol
⑤ eje de transmisión desmontable
⑥ control de velocidad + pulsador
⑦ bloque motor
⑧ enclavamiento de seguridad
⑨ guardacable

licuadora de cristal

⑩ unidad de la cuchilla
⑪ anillo sellante
⑫ copa
⑬ tapa
⑭ tapón de llenado

molinillo de cristal

⑮ unidad de la cuchilla
⑯ anillo sellante
⑰ jarra

accesorios adicionales

⑱ cuchilla
⑲ utensilio para amasar
⑳ batidora mecánica con dos barillas
㉑ disco rebanador/troceador grueso
㉒ disco rebanador/troceador fino
㉓ disco rallador
㉔ exprimidor de cítricos mecánico
㉕ espátula

para utilizar el robot de cocina

1 Acople el eje desmontable sobre la unidad de potencia ❶.
2 Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ❷.
3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
- Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.

4 Coloque la tapa ❸ asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
- **No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**

5 Encienda el aparato y seleccione una velocidad.
- **El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**
- Use el pulsador para procesos cortos. El pulsador funcionará mientras se mantenga presionada la palanca.

6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
- **Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.**

importante
- El bol del procesador no es apto para machacar o moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

para utilizar la licuadora

1 Encaje el anillo de cierre ⑪ en la unidad de corte ⑩ – comprobando que el cierre esté correctamente colocado. **Se producirán fugas si el cierre está dañado o no se ha colocado correctamente.**
2 Enrosque la jarra en el conjunto de cuchillas ❹.
La licuadora no funcionará si no se ensambla correctamente.
3 Ponga los ingredientes en la jarra.
4 Acople la tapa al vaso y empuje hacia abajo para que quede ajustada ❺. Acople el tapón de llenado.
5 Coloque la licuadora sobre el bloque motor y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta ❼.
6 Seleccione una velocidad o utilice el pulsador.

seguridad
- **Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.**
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar los filos cortantes cuando las limpie.
- La licuadora únicamente funciona con la tapadera puesta en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- No ponga nunca en marcha la licuadora cuando esté vacía.
- Para que la licuadora dure más tiempo, no la ponga en marcha durante más de 60 segundos.
- Elaboración de helados: no bata ingredientes helados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.

consejos
- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes excepto el aceite en la licuadora. Retire la tapa de llenado. A continuación, con el electrodoméstico en marca, vierta el aceite lentamente a través del orificio de la tapadera.
- Las mezclas espesas, por ejemplo patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; limpie y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.
- Picar hielo - accione el botón pulse de forma intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.
- La mezcla de especias no se recomienda ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- El electrodoméstico no funcionará si la licuadora no está instalada correctamente.
- Para licuar ingredientes secos, corte en trozos, retire la tapa de llenado y, seguidamente, con el electrodoméstico en marcha, añada los trozos uno a uno. Ponga la mano por encima del orificio. Para obtener un mejor resultado, vacíe el vaso regularmente.
- No utilice la licuadora para almacenar líquidos. Manténgala limpia antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,2 (un litro y medio); la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

para usar el molinillo

Use el molinillo para moler hierbas aromáticos, frutos secos o granos de café.

1 Ponga los ingredientes en la jarra ⑰.
2 Encaje el anillo de cierre ⑯ en la unidad de corte ⑮.
3 Gire la unidad de cuchillas boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
4 Enrosque la unidad de las cuchillas en la jarra a mano ❻.
5 Coloque el molinillo sobre el bloque motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto ❼.
6 Ponga a máxima velocidad o utilice el control de pulso.

seguridad
- Nunca acople la unidad de cuchillas a su procesador de alimentos sin que la jarra esté colocada.
- Nunca desenrosque la jarra mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- No toque las cuchillas afiladas – Mantenga la unidad de cuchillas alejada del alcance de los niños.
- Nunca retire el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado por completo.
- Para garantizar una vida larga a su molinillo, nunca lo haga funcionar más de 30 segundos seguidos. Desconéctelo tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las partes de plástico.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- Use el aparato sólo para ingredientes secos.

consejos
Las hierbas aromáticas se muelen mejor si están limpias y secas.

gráfico de velocidades recomendadas			
herramienta/accesorio	**función**	**velocidad**	**capacidades máximas**
cuchilla	Masa para tartas	1 - 2	Peso total 1Kg
	Mezclar manteca con harina Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	2 1 - 2	Peso de la harina 250 g
	Trocear y hacer puré	2	Peso total de la carne magra troceada 400 g
	Mezclas para sopa espesa (500ml de líquido para 500g de ingredientes secos) Mezclas para sopa/leche menos espesas	1 - 2 1 - 2	1 litro 600 ml
utensilio para amasar	Mezclas con levaduras	2	Peso de la harina 340 g
batidor	Claras de huevo Nata	2 1 - 2	4 250 ml
discos - rebanadores/troceadores	Alimentos consistentes, como zanahorias, quesos duros Alimentos más blandos, como pepinos, tomates	2 1	– –
disco rallador	Queso parmesano, patata para las bolas de patata al estilo alemán	2	–
exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1	–
licuadora	Procesa todo	2	1,2 litro
molinillo	Hierbas aromáticas Frutos secos y granos de café	2 2	10g 50g

uso de los accesorios

vea en la tabla anterior la velocidad adecuada a cada accesorio.

⑱ cuchilla de corte/⑲ herramienta para amasar

La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador de control.
Utilice la cuchilla de corte para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocinada, verduras, frutos secos, patés, purés, salsas, hacer masa quebrada y rallar galletas y pan. También puede utilizarla para hacer masas con levadura si el aparato que ha adquirido carece de la herramienta para amasar.

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.

consejos
cuchilla

- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de proceso.

herramienta para amasar

- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 60 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

⑳ batidor doble

Utilícelo para alimentos ligeros como claras de huevo, nata, leche evaporada, o para montar claras con azúcar para suflés o merengues. Las mezclas más pesadas, como las que llevan manteca y harina, podrían dañar el accesorio.

uso del batidor

1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal.
3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
4 Añada los ingredientes.
5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
6 Encienda el aparato.

importante

- **La batidora no es para hacer tartas en una fase ni para hacer crema con grasa y azúcar ya que estas mezclas la dañarán. Utilice siempre la cuchilla para hacer tartas.**

consejos

- Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de utilizar el bol y las varillas asegúrese de que están limpios y sin restos de grasa.

discos rebanadores/troceadores

Para usar los discos.

discos rebanadores/troceadores reversibles: grueso ㉑, fino ㉒
Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.
Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

disco rallador ㉓
Ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.

seguridad

- **No retire nunca la tapa hasta que los discos de corte se hayan parado completemante.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados.**

para utilizar los discos de corte

1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior.
3 Ajuste la tapa.
4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embutidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**

consejos

- Utilice productos frescos
- No corte los alimentos demasiado pequeños. Llene bien el ancho del tubo de entrada de alimentos. Esto evita que la comida resbale hacia los lados durante el proceso.
- Coloque los alimentos en sentido vertical, así obtendrá rebanadas y cortes más cortos que si los dispone horizontalmente.
- Después de utilizar una cuchilla de corte, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

㉔ exprimidor de cítricos

Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

ⓐ cono
ⓑ colador

para utilizar el exprimidor de cítricos

1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
2 Acople el colador en el bol; asegúrese de que el asa del colador coincide con el asa del bol.
3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo.
4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**

cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

bloque motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestra restos de comida.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del aparato ⑨.

licuadora/molinillo

1 Vacíe el vaso/la jarra antes de desenroscarlo del conjunto de cuchillas.
2 Lave el vaso/la jarra a mano.
3 Retire y limpie el anillo sellador.
4 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
5 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

batidor doble

- Retire las varillas del cabezal tirando de ellas suavemente hacia abajo. Lávelas con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

bol/tapa y accesorios

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- De forma alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda un programa corto a temperatura suave.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones

Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Knive og plader er meget skarpe og skal behandles forsigtigt. **Hold altid kniven ved fingergrebet i toppen, bort fra skæret, både under brug og rengøring.**
- Tag altid kniven af, inden indholdet hældes ud af skålen.
- Stik ikke hænder og køkkenredskaber ned i foodprocessorens skål eller i blenderkanden, mens de er tilsluttet strømforsyningen.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:-
  - inden dele sættes på eller tages af;
  - Når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Før låget fjernes fra skålen, eller blenderen/kværnen fra motorenheden:-
  - sluk maskinen;
  - vent til tilbehør/knive står helt stille;
  - pas på ikke at skrue blenderkanden eller kværnen fra knivenheden.
- Væsker bør lades afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Brug ikke låget til at betjene processoren - brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.
- **Maskinen bliver beskadiget, og du risikerer selv at komme til skade, hvis du prøver at omgå sikkerhedslåsen med magt.**
- Brug aldrig uoriginalt tilbehør.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Brug aldrig en defekt maskine. Få den efterset eller repareret: se under 'service og kundepleje'.
- Motorhus, ledning eller stik må aldrig blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over bordkant, skærebræt o.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet i tabellen over anbefalede hastigheder.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Misbrug af din foodprocessor/blender kan føre til personskade.

  Se de relevante afsnit om “brug af tilbehør” for yderligere sikkerhedsadvarsler for hvert enkelt tilbehør.

før foodprocessoren tilsluttes

- Se efter, at netspændingen svarer til angivelserne under maskinen.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

før ibrugtagning

1 Fjern al emballage, inkl. plastovertræk på knivene. **Pas på - bladene er meget skarpe.** Plastovertrækkene bør kasseres - de er kun beregnet på at beskytte knivene under produktion og transport.
2 Vask delene, se under ‘rengøring’
3 Skub overskydende ledning ind bag på maskinen.

forklaring

processor

① nedskubber
② påfyldningstragt
③ låg
④ skål
⑤ aftagelig drivaksel
⑥ hastigheds- og pulskontrol
⑦ motorhus
⑧ sikkerhedslås
⑨ ledningsopbevaring

glasblender

⑩ knivenhed
⑪ tætningsring
⑫ blenderglas
⑬ låg
⑭ påfyldningsdæksel

glaskværn

⑮ knivenhed
⑯ tætningsring
⑰ glas

andet tilbehør

⑱ kniv
⑲ dejredskab
⑳ dobbelt piskeris
㉑ tyk snitte-/grov riveplade
㉒ tynd snitte-/fin riveplade
㉓ raspeplade
㉔ citruspresser
㉕ dejskraber

sådan bruges foodprocessoren

1 Sæt den aftagelige aksel på motorenheden ❶ .
2 Sæt så skålen fast. Lad håndtaget vende bagud og drej det med uret, til det låses fast ❷.
3 Sæt tilbehør ned over drivakslen.
- Sæt altid skål og tilbehør fast på maskinen, inden der fyldes ingredienser i.

4 Påsæt låget ❸ - se efter, at toppen af drivakslen er på plads midt i låget.
- **Brug ikke låget til at betjene processoren; brug altid den kombinerede afbryder/hastighedsknap.**

5 Tænd maskinen og vælg en hastighed.
- **Foodprocessoren kan ikke starte, hvis skål og låg er sat forkert på.**
- Anvend pulskontrolknappen til kort blenderfunktion. Pulskontrolknappen forbliver tændt så længe knappen holdes i stilling.

6 Låg, tilbehør og skål fjernes i omvendt rækkefølge af den beskrevne procedure.
- **Sluk altid for maskinen, inden låget fjernes.**

vigtigt
- Skålen til din køkkenmaskine egner sig ikke til at knuse eller male kaffebønner, eller til at omdanne krystalsukker til fint sukker.
- Når der tilsættes mandelessens eller krydderier: Undgå, at de kommer i berøring med plastik. Det kan give misfarvning, der ikke kan fjernes.

sådan anvendes blenderen

1 Montér tætningsringen ⑪ på knivenheden ⑩ – kontrollér at tætningsringen er korrekt placeret. **Lækage forekommer hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
2 Blenderkanden skrues på knivenheden ❹.
Blenderen vil ikke fungere, hvis den ikke er sat korrekt sammen.
3 Kom dine ingredienser i blenderglasset.
4 Sæt låget på kanden og skub nedad for at sætte det fast ❺. Påfyldningsdækslet monteres.
5 Placér blenderen på motordelen, og drej med uret for at låse ❼.
6 Vælg en hastighed eller anvend pulskontrollen.

sikkerhed
- **Væsker bør lades afkøle til stuetemperatur, før de blendes.**
- Vær altid forsigtig når du håndterer bladdelen og undgå at røre bladets skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun glasset sammen med skærebladsdelen der medfølger.
- Lad aldrig blenderen køre, når den er tom.
- Lad aldrig blenderen køre længere end 60 sekunder ad gangen for at sikre, at den holder længst muligt.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.

tips
- Til mayonnaise hældes alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen. Fjern påfyldningsdækslet. Hæld langsomt olien ned gennem hullet i låget, mens maskinen kører.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.
- Isknusning – brug pulsfunktionen i korte træk indtil isen er knust til den ønskede konsistens.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Maskinen kan ikke starte, hvis blenderen er sat forkert på.
- Til at blende tørre ingredienser – skær dem i mindre stykker, fjern påfyldningsdækslet og kom stykkerne i ét ad gangen, mens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. Tøm den regelmæssigt for det bedste resultat.
- Brug ikke blenderen som opbevaringsboks. Hold den tom før og efter brugen.
- Blend aldrig mere end 1,2 liter - mindre ved væsker der skummer, f.eks. milkshake.

brug af din kværn

Brug kværnen til at male urter, nødder og kaffebønner.

1 Kom ingredienserne i glasset ⑰.
2 Sæt tætningsringen ⑯ på bladenheden ⑮.
3 Vend knivenheden på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad.
4 Knivenheden skrues på glasset indtil det er fingertæt ❻.
5 Placér kværnen på motordelen, og drej med uret for at låse ❼.
6 Skift til maksimal hastighed eller brug pulskontrol.

sikkerhed
- Knivenheden må aldrig sættes på din køkkenmaskine, uden at glasset er monteret.
- Glasset må aldrig skrues af når kværnen er monteret på din maskine.
- Lad være med at røre ved de skarpe knive - Sørg for at knivenheden er uden for børns rækkevidde.
- Kværnen må aldrig fjernes før knivene er stoppet helt.
- Lad ikke kværnen køre i mere end 30 sekunder, for at sørge for at din kværn får en lang levetid. Sluk for den så snart du har den rigtige konsistens.
- Det anbefales ikke at arbejde med krydderier, da de kan skade plastikdelene.
- Maskinen vil ikke fungere, hvis kværnen ikke er sat korrekt sammen.
- Må kun bruges til tørre ingredienser.

tips
Urter kværnes bedst når de er rengjorte og tørre.

tabel over anbefalede hastigheder			
redskab/tilbehør	**funktion**	**hastighed**	**maximale mængder**
kniv	Kager	1 - 2	1kg totalvægt
	Ælte fedtstof i mel	2	250g vægt af mel
	Tilsætte vand til blanding kageingredienser	1 - 2	
	Hakning & purering	2	400g totalvægt af hakket magert kød
	Tyk suppeblanding (500 ml. flydende til 500 g. tørre ingredienser)	1 - 2	1 liter
	Tyndere suppeblandinger /mælk	1 - 2	600 ml
ælteredskab	gærdeje	2	340g vægt af mel
piske	Æggehvider	2	4
	Piskefløde	1 - 2	250 ml
plader - snitte/rive	Faste madvarer, f.eks. gulerødder, faste oste	2	–
	Blødere madvarer, f.eks. agurker, tomater	1	–
raspeplade	Parmesanost, kartofler til tyske kartoffelfrikadeller	2	–
citruspresser	citrusfrugter	1	–
blender	Alt type arbejde	2	1,2 liter
kværn	Urter	2	10g
	Nødder og kaffebønner	2	50g

brug af tilbehør

se ovenstående oversigt vedr. hastighed for det enkelte tilbehør.

⑱ kniv/⑲ dejredskab

Kniven er den mest alsidige af alle tilbehørsdelene. Det er forarbejdningstiden, der bestemmer konsistensen. Brug start-/stop funktionen, hvis konsistensen skal være lidt grov.
Kniven kan bruges til at lave kager og bagværk, hakke råt og tilberedt kød, grøntsager, nødder, pate, dip, til at purere saucer, og også til at lave rasp af kiks og brød.

Brug ælteredskabet til blandinger med gær.

tips

kniv

- Skær madvarer som kød, brød, grøntsager ud i 2 cm tern, inden de forarbejdes.
- Kiks bør brækkes i mindre stykker og tilsættes gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører.
- Til bagværk bruges fedtstoffet direkte fra køleskabet og skæres i 2 cm tern.
- Pas på ikke at lade det køre for længe.

ælteredskab

- Læg de tørre ingredienser i skålen; tilsæt væsken gennem påfyldningstragten, mens maskinen kører. Lad maskinen køre, indtil der dannes en blød, smidig dejklump - dvs. 60 sekunder.
- 2. gang ælted kun i hånden. Det frarådes at ælte 2. gang i skålen, da processoren kan komme ud af balance.

⑳ piskersæt

Må kun bruges til lette blandinger, f.eks. æggehvider, fløde, kondenseret mælk, samt til at piske æg og sukker til sukkerbrødskager. Tungere blandinger med f.eks. fedtstof og mel vil beskadige piskerne.

brug af piskeredskab

1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
2 Tryk de to piskere godt op i drivhovedet.
3 Sæt piskeren godt fast ved forsigtigt at dreje den, til den falder ned over drivakslen.
4 Tilsæt ingredienserne.
5 Sæt låg på - sørg for, at enden af akslen sidder i midten af låget.
6 Tænd maskinen.

vigtigt

- **Piskeriset er ikke egnet til at lave kager i ét trin eller røre fedtstof og sukker, da disse blandinger vil beskadige det. Brug altid kniven til at røre kagedej.**

tips

- Resultatet bliver bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
- Sørg for, at skål og piskere er rene og fri for fedtstof, inden der piskes.

snitte-/riveplader

Sådan anvendes skiverne.

dobbeltsidede snitte-/riveplader - tyk ㉑ , tynd ㉒

Brug rive-siden til ost, gulerødder, kartofler og mad med lignende konsistens.
Brug snitte-siden til ost, gulerødder, kartofler, kål, agurk, squash, rødbeder og løg.

raspeplade ㉓

River parmesanost og kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

sikkerhed

- **Tag aldrig låget af, før snittepladen står helt stille.**
- **Behandl skærepladerne forsigtigt - de er særdeles skarpe**

sådan bruges skærepladerne

1 Sæt drivaksel og skål på motordelen.
2 Hold pladen i grebet i midten, sæt den ned over drivakslen med den ønskede side opad.
3 Sæt låget på.
4 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.
5 Tænd maskinen og tryk jævnt med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i påfyldningstragten.**

tips

- Brug friske madvarer
- Skær ikke ingredienserne i for små stykker. Ingredienserne må gerne have ca. samme størrelse som bredden af tilførselsrøret. Dette forhindrer ingredienserne i at glide ud til siden under blendning.
- Ingredienser der placeres i lodret position kommer ud i mindre stykker, end ingredienser der placeres i vandret position.
- Der vil altid være en lille smule spild på skiven og i skålen efter blendning.

㉔ citruspresser

Brug citruspresseren til at presse saften ud af citrusfrugter (f.eks. appelsin, citron, lime og grapefrugt).

ⓐ riflet kegle
ⓑ si

sådan bruges citruspresseren

1 Sæt drivakslen og skålen på motordelen.
2 Sæt sien ned i skålen - sørg for, at siens håndtag låses på plads lige over håndtaget på skålen.
3 Sæt keglen ned over drivakslen og drej den, til den falder ned på plads.
4 Skær frugten midt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over keglen.

- **Citruspresseren kan ikke starte, hvis sien ikke er låst rigtigt fast.**

vedligeholdelse og rengøring

- Sluk altid for maskinen og tag stikket ud, inden den gøres ren.
- Behandl kniv og snitteplader forsigtigt - de er særdeles skarpe.
- Visse fødevarer misfarver plastdelene. Det er ganske normalt og skader ikke plastikken eller giver afsmag i maden. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i spiseolie.

motordel

- Aftørres med en fugtig klud; tør efter. Sørg for, at området omkring sikkerhedslåsen er fri for madrester.
- Opbevar overskydende ledning i rummet bag på maskinen ⑨.

blender/kværn

1 Tøm kanden/glaskanden før den/det skrues af knivenheden.
2 Vask kanden/glaskanden i hånden.
3 Tag tætningsringen af og vask den.
4 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
5 Vendes opad til tørring.

piskersæt

- Tag piskerne af drivhovedet ved forsigtigt at trække dem ud. Vask dem i varmt sæbevand.
- Aftør piskerdrevet med en fugtig klud; tør efter. **Piskerens drivhoved må ikke sænkes ned i vandet.**

skål/låg og tilbehør

- Vaskes i hånden og tørres af.
- De kan alternativt vaskes på den øverste hylde i din opvaskemaskine. Det anbefales at man anvender et kort program med lav temperatur.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation

Kontakt den butik hvor du oprindelig købte dit produkt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- Var försiktig! Knivbladen och skivorna är mycket vassa. **Håll alltid i kniven i "handtaget" högst upp (så långt bort som möjligt från själva eggen) både när du använder och diskar den.**
- Ta alltid bort kniven innan du tömmer skålen.
- Stoppa inte ned händerna eller några redskap i skålen eller mixern medan matberedaren är ansluten till strömförsörjningen.
- Stäng av den och dra ut sladden:-
  - innan du monterar eller tar bort delar;
  - när den inte används;
  - före rengöring.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Innan du tar bort locket på skålen eller mixern/kvarnen från nätdelen:-
  - stäng av;
  - vänta tills tillbehöret/bladen har stannat helt;
  - var försiktig så att du inte skruvar av mixerbägaren från bladenheten.
- Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.
- **Apparaten kan gå sönder och eventuellt orsaka personskada om låsmekanismen utsätts för våld.**
- Använd endast tillbehör som är direkt avsedda för denna apparat.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'service och kundtjänst'.
- Låt aldrig strömenhet, sladd eller kontakt bli våta.
- Låt inte överflödig sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Överskrid inte den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Om du använder matberedaren/mixern på fel sätt kan det resultera i skada.

Se relevant avsnitt under "använda tillbehören" för information om ytterligare säkerhetsvarningar för varje enskilt tillbehör

före inkoppling

- Kontrollera att elektriciteten i din bostad överensstämmer med specifikationerna på apparatens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

före användning

1 Ta bort allt förpackningsmaterial, inklusive plastskydden på kniven. **Var försiktig! Knivbladen är mycket vassa.** Kassera plastskydden, eftersom de endast behövs under tillverkning och frakt.
2 Diska alla delar (se "rengöring")
3 För att förhindra att det ligger för mycket sladd framme kan du skjuta in överskottet på apparatens baksida.

förklaring till bilder

matberedare

① press
② matarrör
③ lock
④ skål
⑤ löstagbar drivaxel
⑥ hastighets- + pulskontroll
⑦ strömenhet
⑧ säkerhetslås
⑨ sladdförvaring

glasmixer

⑩ knivhållare
⑪ packningsring
⑫ bägare
⑬ lock
⑭ påfyllningslock

glaskvarn

⑮ knivhållare
⑯ packningsring
⑰ bägare

ytterligare tillbehör

⑱ knivblad
⑲ degverktyg
⑳ växlad visp
㉑ grov skivnings/strimlingsskiva
㉒ fin skivnings/strimlingsskiva
㉓ rivningsskiva
㉔ växlad citrusfruktspress
㉕ spatel

använda matberedaren

1 Montera den borttagbara axeln på kraftenheten ❶.
2 Sätt sedan fast skålen. Låt handtaget peka bakåt och vrid sedan medurs tills skålen låses fast ❷.
3 Sätt på ett tillbehör på drivaxeln.
- Montera alltid ihop skål, tillbehör och själva matberedaren innan du lägger i ingredienserna.

4 Sätt på locket ❸ - kontrollera att den översta delen av drivaxeln hamnar mitt i locket.
- **Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid hastighetsreglaget i av/på-vredet.**

5 Slå på maskinen och välj hastighet.
- **Matberedaren fungerar inte om skål och lock inte är korrekt monterade.**
- Använd pulskontrollen för korta stötvisa körningar. Apparaten går så länge som kontrollen hålls nedtryckt.

6 Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att ta loss skålen, locket och tillbehören.
- **Stäng alltid av beredaren innan du tar av locket.**

viktigt
- Matberedarens skål lämpar sig inte för att krossa eller mala kaffebönor eller för att finmala strösocker.
- När du tillsätter bittermandelessens eller andra smaktillsatser måste du undvika att dessa kommer i direktkontakt med plasten, eftersom det kan orsaka bestående missfärgningar.

så här använder du mixern

1 Placera tätningsringen ⑪ i knivsatsen ⑩ – kontrollera att tätningen är korrekt placerad. **Om tätningen är skadad eller inte korrekt placerad kommer läckage att uppstå.**
2 Skruva fast kannan på knivsatsen ❹.
Mixern fungerar inte om den inte är korrekt monterad.
3 Placera ingredienserna i behållaren.
4 Montera locket på bägaren och tryck ned det så att det sitter ordentligt på plats ❺. Montera påfyllningstratten.
5 Placera mixern på drivenheten och vrid medurs för att låsa fast den ❼.
6 Välj hastighet eller använd pulskontrollen.

säkerhet
- **Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.**
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggar vid rengöring.
- Använd mixern bara när locket sitter på.
- Använd endast bägaren med bladenheten isatt.
- Kör aldrig mixern när den är tom.
- För att mixern ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.

tips
- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Häll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.
- Iskrossning – använd pulsen i korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- Apparaten fungerar inte om mixern sätts på felaktigt.
- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Håll den tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1,2 liter - mindre för skummande vätskor som milkshake.

så här använder du kvarnen

Använd kvarnen för att mala örter, nötter och kaffebönor.

1 Placera ingredienserna i behållaren ⑰.
2 Montera tätningsringen ⑯ på knivsatsen ⑮.
3 Vänd knivsatsen upp och ned. Sänk ned den i behållaren med knivarna nedåt.
4 Skruva fast knivsatsen på behållaren ordentligt ❻.
5 Placera kvarnen på drivenheten och vrid moturs för att låsa fast den ❼.
6 Sätt på högsta hastighet eller använd pulskontrollen.

säkerhet
- Skruva fast knivsatsen på matberedaren utan att behållaren är monterad.
- Skruva aldrig loss behållaren medan kvarnen är monterad på apparaten.
- Rör inte vid de vassa bladen – se till att barn inte kommer i kontakt med knivsatsen.
- Avlägsna aldrig kvarnen förrän bladen stannat helt.
- För att garantera längsta möjliga livslängd för kvarnen ska du aldrig köra den längre än 30 sekunder. Stäng av den direkt när du erhållit önskad konsistens.
- Bearbetning av kryddor rekommenderas ej eftersom de kan skada plastdelarna.
- Apparaten fungerar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.
- Använd endast med torra ingredienser.

tips
Örter kan enklas malas när de är rena och torra.

tabell med rekommenderade hastigheter			
redskap/tillbehör	**funktion**	**hastighet**	**maxmängder**
kniv	Baka kakor	1 - 2	1kg totalvikt
	Arbeta samman fett och mjöl Tillsätta vatten för att hålla samman pajdegsingredienser	2 1 - 2	250 g mjölvikt
	Hacka och puréa	2	400 g hackat magert kött totalvikt
	Tjock soppa (500 ml vätska till 500 g torra ingredienser) Tunnare soppor/mjölk	1 - 2 1 - 2	1 liter 600 ml
degredskap	jäsdegar	2	340 g mjölvikt
vispskiva	Äggvitor Grädde	2 1 - 2	4 250 ml
skivor - skära/strimla	Fasta livsmedel, som morötter, hårdost Mjukare livsmedel, som gurka, tomater	2 1	– –
rivningsskiva	Parmesanost, potatis till kroppkakor	2	–
citruspress	Citrusfrukter	1	–
mixer	All beredning	2	1,2 liter
kvarn	Örter Nötter och kaffebönor	2 2	10g 50g

använda tillbehören

i tabellen ovan finns hastigheten angiven för varje tillbehör.

⑱ kniv/⑲ degknådare

kniven är det mest mångsidiga tillbehöret. Konsistensen avgörs av hur länge man kör. Använd momentanreglaget för grövre konsistens.
Använd kniven när du gör mjuka kakor och pajdeg, hackar grönsaker, nötter, och rått och kokt kött, gör paté och dippsåser, puréar soppor och också när du gör ströbröd av kakor och bröd.

Använd degknådaren till jäsdeg.

tips
kniv

- Skär livsmedel som kött, bröd och grönsaker i cirka 2 cm stora tärningar före körningen.
- Bryt kakor i småbitar och släpp ner i matarröret medan maskinen är igång.
- När du gör pajdeg tar du fettet direkt från kylen och skär i 2 cm stora tärningar.
- Var noga med att inte bearbeta degen för länge.

degknådare

- Lägg de torra ingredienserna i skålen och tillsätt vätskan genom matarröret, när apparaten är igång. Kör tills det bildats en slät och smidig degklump (60 sekunder).
- Efter jäsning ska degen endast knådas för hand. Det är inte tillrådligt att knåda den i skålen, eftersom det kan göra matberedaren instabil.

⑳ dubbelvisp

Vispen ska endast användas till lätta, t.ex. äggvita, grädde, torrmjölk, och när du vispar ägg och socker till sockerkaka. Den förstörs av tyngre blandningar, som fett och mjöl.

använda vispen

1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
2 Tryck in båda visparna stadigt i drivhuvudet.
3 Montera vispen genom att vrida den försiktigt tills den faller ner över drivaxeln.
4 Tillsätt ingredienserna.
5 Sätt på locket - kontrollera att änden på axeln hamnar mitt i locket.
6 Slå på.

viktigt

- **Vispen lämpar sig inte för kaksmet där alla ingredienser blandas i en omgång, eller där man börjar med att blanda fett och socker. Då kan vispen skadas. Använd alltid knivbladet för sådan kaksmet.**

tips

- Du får bäst resultat om äggen har rumstemperatur.
- Se till att skål och vispar är rena och fria från fett innan du vispar.

skär- och strimlingsskivor

Så här använder du skivorna.

vändbara skär- och strimlingsskivor - tjock ㉑ , tunn ㉒
Använd strimlingssidan till ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande konsistens.
Använd skärsidan till ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, zucchini, rödbetor och lök.

rivskiva ㉓
River Parmesan-ost eller potatis till raggmunk.

säkerhet

- **Ta aldrig av locket förrän skärskivan är helt stilla.**
- **Var försiktig när du hanterar skärskivorna - de är extremt vassa**

använda skärskivorna

1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
2 Ta tag i hållaren mitt på och lägg skivan på drivaxeln med rätt sida upp.
3 Sätt på locket.
4 Lägg livsmedlen i matarröret.
5 Slå på matberedaren och tryck ner livsmedlen i jämn takt med matarstaven - **stoppa aldrig in fingrarna i matarröret.**

tips

- Använd färska ingredienser
- Skär inte maten i för små bitar. Fyll större delen av matarröret. På så sätt förhindrar du att maten glider åt sidorna under bearbetningen.
- Mat som placeras upprätt blir kortare efter bearbetningen än mat som placeras horisontellt.
- Det blir alltid lite skräp kvar på skivan eller i skålen efter bearbetningen.

㉔ citruspress

Använd citruspressen för att pressa juice från citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

ⓐ kon
ⓑ sil

använda citruspressen

1 Sätt fast drivaxeln och skålen på strömenheten.
2 Passa in silen i skålen - kontrollera att handtaget på silen är i låst läge, direkt ovanför handtaget på skålen.
3 Sätt konen på drivaxeln och vrid runt tills den har gått hela vägen ner.
4 Skär frukten i halvor. Slå sedan på apparaten och tryck frukten mot konen.

- **Citruspressen fungerar inte om silen inte är korrekt låst.**

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av matberedaren och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Hantera kniv och skärskivor försiktigt - de är extremt vassa.
- Vissa livsmedel kan missfärga plasten. Detta är helt normalt. Plasten skadas inte, och mat som du lagar senare påverkas inte heller på något sätt. Om du gnuggar med en trasa doppad i vegetabilisk olja försvinner missfärgningen.

strömenhet

- Torka med fuktig trasa och torka sedan torrt. Kontrollera att det inte finns några matrester nära låsmekanismen.
- Förvara överflödig nätsladd i förvaringsutrymmet på apparatens baksida ⑨.

mixer/kvarn

1 Töm bägaren/behållaren innan du skruvar loss den från knivenheten.
2 Diska bägaren/behållaren för hand.
3 Ta bort och rengör tätningsringen.
4 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**
5 Låt torka upp och ned.

dubbelvisp

- Ta loss visparna från drivhuvudet genom att försiktigt dra ut dem. Diska i varmt vatten.
- Torka av drivhuvudet med fuktig trasa och torka sedan torrt. **Doppa aldrig ner drivhuvudet i vatten.**

skål/lock och tillbehör

- Diska för hand och torka.
- De kan även diskas på övre hyllan i diskmaskinen. Du bör då köra ett kort program med låg temperatur.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer

Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhet

- Knivbladene og skivene er svært skarpe og må håndteres med forsiktighet. **Hold alltid kniven i fingergrepet øverst, bort fra eggen, både når du bruker og vasker kniven.**
- Ta alltid ut kniven før du tømmer bollen.
- Hold hender og verktøy unna prosessorbollen og mosebegeret mens strømmen er koblet til.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:-
  - før du setter på eller tar av deler;
  - når den ikke er i bruk;
  - før rengjøring.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Før du tar lokket av bollen eller fjerner moseren/kvernen fra strømenheten:-
  - slå av;
  - vent til festet/bladene har stanset helt;
  - vær forsiktig så du ikke skrur løs mosebegeret eller kvernen fra bladet.
- Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Start aldri maskinen ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.
- **Maskinen vil bli skadet og kan forårsake personskade hvis du bruker for stor makt på låsemekanismen.**
- Bruk kun originalt ekstrautstyr.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- La aldri strømenheten, ledningen eller støpselet bli vått.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.
- Ikke overskrid maksimal kapasitet som beskrevet i tabellen over anbefalt hastighet.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Feil bruk av prosessoren/moseren kan føre til skader.

  Se i den relevante delen under Bruke festene for ytterligere sikkerhetsadvarsler for hvert feste.

før strømmen kobles til

- Forviss deg om at nettspenningen er den samme som den som står oppført på undersiden av maskinen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

før første gangs bruk

1 Fjern all emballasje, og ta av plastbeskytterne på knivbladene. **Vær forsiktig - knivbladene er svært skarpe.** Kast beskytterne. De er kun ment å beskytte kniven under produksjon og transport.
2 Vask samtlige deler. Se “Rengjøring”.
3 Ledning som er til overs, kan legges i ledningsholderen på baksiden av maskinen.

deler

foodprocessor

① stapper
② påfyllingstrakt
③ lokk
④ bolle
⑤ avtakbar drivaksel
⑥ hastighet + pulskontroll
⑦ strømenhet
⑧ sikkerhetslås
⑨ ledningsholder

glassmoser

⑩ knivenhet
⑪ gummiring
⑫ mikserglass
⑬ lokk
⑭ påfyllingskopp

glasskvern

⑮ knivenhet
⑯ gummiring
⑰ beger

ekstrautstyr

⑱ knivblad
⑲ elter
⑳ dobbeltvisp med flere hastigheter
㉑ tykk skjære/grov kutteskive
㉒ tynn skjære/fin riveskive
㉓ raspeskive
㉔ sitruspresse med flere hastigheter
㉕ slikkepott

bruk av foodprocessoren

1 Sett den avtagbare drivakselen på strømenheten ❶ .
2 Sett bollen på strømenheten med hanken bakover, og vri den med klokken til den klikker på plass ❷.
3 Plasser ønsket redskap over drivakselen.
- Sett alltid bollen på strømenheten og ønsket redskap i bollen før du tilsetter ingredienser.

4 Sett lokket på bollen ❸. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
- **Start aldri foodprocessoren ved å vri på lokket. Bruk av/på-bryteren.**

5 Slå på maskinen, og velg ønsket hastighet.
- **Foodprocessoren starter ikke hvis bollen og lokket ikke sitter skikkelig på plass.**
- Bruk pulskontrollen til korte støt. Pulskontrollen fungerer så lenge du holder kontrollen på plass.

6 Følg trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge når du skal ta av lokket, redskapene og bollen.
- **Slå alltid av maskinen før du tar av lokket.**

viktig
- Prosessorbollen er ikke egnet til knusing eller kverning av kaffebønner, eller til å gjøre granulert sukker om til strøsukker.
- Når du tilsetter mandelessens eller andre smakstilsetninger, må ikke disse komme i kontakt med plastmaterialet da de kan lage merker.

slik bruker du hurtigmikseren

1 Sett tetningsringen ⑪ i knivenheten ⑩ – pass på at tetningen sitter på riktig sted. **Det lekker dersom tetningen er skadet eller ikke satt på riktig.**
2 Skru begeret på bladet ❹.
Moseren vil ikke fungere hvis den ikke er riktig festet.
3 Ha ingrediensene i glasset.
4 Sett lokket på glasset og trykk ned for å feste det ❺. Sett på påfyllingshetten.
5 Plasser moseren på strømenheten og vri den med klokken for å låse ❼.
6 Velg en hastighet, eller bruk pulskontrollen.

sikkerhet
- **Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.**
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må alltid brukes med lokket påsatt.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri kjøre moseren når den er tom.
- For å sørge for lang levetid for moseren, kjører du den aldri i mer enn 60 sekunder.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren, bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.

tips
- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene unntatt oljen i moseren. Fjern traktdekselet. Mens apparatet kjører heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere skal du tilsette mer væske.
- Isknusing – bruk pulsfunksjonen i korte støt til du har fått ønsket konsistens.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Apparatet vil ikke fungere hvis moseren er plassert feil.
- Når du skal blande tørre ingredienser, skjærer du dem i biter, fjerner traktdekselet og mens apparatet kjører, legger du i én og én bit. Hold hånden over åpningen. For best resultat tømmer du den jevnlig.
- Hurtigmikseren egner seg ikke til oppbevaring. Den skal derfor alltid være tom når den ikke er i bruk.
- Ha aldri mer enn 1,2 liter væske i hurtigmikseren. Maks. mengde er noe mindre for luftige væskeblandinger, som milkshake.

slik bruker du kvernen

Bruk kvernen til kverning av urter, nøtter og kaffebønner.

1 Legg ingrediensene i begeret ⑰.
2 Sett på tetningsringen ⑯ i bladenheten ⑮.
3 Snu bladenheten opp-ned. Senk den inn i glasset med bladene ned.
4 Skru bladenheten på begeret til den er fingerstram ❻.
5 Plasser kvernen på strømenheten og vri den med klokken for å låse ❼.
6 Slå på maksimal hastighet eller bruk strømkontrollen.

sikkerhet
- Sett aldri bladenheten på matprosessoren uten at begeret er på plass.
- Skru aldri av begeret mens kvernen er plassert på apparatet.
- Ikke ta på de skarpe bladene – Hold bladenheten utenfor barns rekkevidde.
- Aldri ta av kvernen før bladene har stanset helt.
- For å sørge for lang levetid for kvernen må du aldri kjøre den lenger enn 30 sekunder. Slå av så snart du har riktig konsistens.
- Behandling av krydder anbefales ikke siden de kan skade plastdelene.
- Apparatet vil ikke fungere hvis kvernen er plassert feil.
- Bruk kun til tørre ingredienser.

tips
Det er best å kverne urter når de er rene og tørre.

tabell over anbefalt hastighet			
redskap/ekstrautstyr	**funksjon**	**hastighet**	
Stålkniv	Lage kakedeiger	1 - 2	1 kg total vekt
	Smuldre smør i mel	2	250 g melvekt
	Tilsette vann i mørdeig	1 - 2	
	Hakking og mosing	2	400 g total vekt av hakket magert kjøtt
	Tykke supper (5 dl væske til 500 g tørre ingredienser)	1 - 2	1 liter
	Tynnere suppeblandinger/melk	1 - 2	600 ml
deigkrok	gjærblandinger	2	340 g melvekt
visp	Eggehviter	2	4
	Fløte	1 - 2	250 ml
Skiver - skjære/raspe	Harde ingredienser som gulrøtter, harde oster	2	–
	Mykere ingredienser som agurk, tomat	1	–
raspeskive	Parmesanost, poteter til raspeballer/komler	2	–
Sitruspresse	Sitrusfrukter	1	–
Hurtigmikser	All prosessering	2	1,2 liter
kvern	Urter	2	10g
	Nøtter og kaffebønner	2	50g

bruk av ekstrautstyr

i tabellen over finner du anbefalte hastigheter for alt utstyret.

⑱ stålkniv/⑲ eltekrok

Stålkniven er det mest anvendelige av alt utstyret. Ingrediensenes konsistens avhenger av hvor lenge de bearbeides i maskinen. Hvis du ønsker en grovere konsistens, kan du bruke momentknappen.

Bruk stålkniven til å lage kake- og brøddeiger, hakke rått og kokt kjøtt, grønnsaker, nøtter, posteier, dip, puréer, supper og til å hakke smuler fra kjeks og brød.

Bruk eltekroken til gjærdeiger.

tips

stålkniv

- Skjær opp ingrediensene, f.eks. kjøtt, brød eller grønnsaker, i terninger på ca. 2 cm før du har dem i bollen.
- Kjeks brytes opp i mindre biter og tilsettes gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang.
- Når du skal lage deig, bruker du smør rett fra kjøleskapet, i terninger på ca. 2 cm.
- Pass på at du ikke bearbeider deigen for lenge i maskinen.

eltekrok

- Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett væsken gjennom påfyllingstrakten mens maskinen er i gang. Bland ingrediensene i maskinen til du får en myk og elastisk deigklump etter ca. 60 sekunder.
- Elt deigen ytterligere for hånd. Du bør ikke elte deigen i bollen da dette kan skade foodprocessoren.

⑳ stålvisp

Brukes kun til lette rører, f.eks. eggehviter, fløte, kondensert melk og eggedosis til deiger uten fett. Tykkere blandinger som inneholder smør og mel, vil skade vispen.

bruk av vispen

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Skyv begge vispene godt inn i drivhodene i vispinnsatsen.
3 Tre vispen forsiktig nedover drivakselen.
4 Ha i ingrediensene.
5 Sett på lokket. Påse at toppen av drivakselen går inn i åpningen midt i lokket.
6 Slå på maskinen.

viktig

- **Vispen passer ikke til alt-i-ett-kaker, eller til å røre fett og sukker hvitt, da disse blandingene skader den. Bruk alltid knivbladet når du skal bake kaker.**

tips

- Du oppnår best resultater hvis eggene har romtemperatur.
- Påse at bollen og vispene er helt rene og fettfrie før du starter.

skjære- og raspeskiver

Slik brukes skivene.

vendbare skjære- og raspeskiver - tykk ㉑ , tynn ㉒
Raspesiden brukes til ost, gulrøtter, poteter og lignende matvarer. Skjæresiden brukes til ost, gulrøtter, poteter, kål, slangeagurk, squash, rødbeter og løk.

raspeskive ㉓
Brukes til riving av parmesanost og poteter til raspeballer/komle.

sikkerhet

- **Ta aldri av lokket før skjæreskiven har stoppet helt opp.**
- **Håndter skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.**

bruk av skjæreskivene

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Hold skiven i fingergrepet i midten, og plasser den på drivakselsen med ønsket side oppover.
3 Sett på lokket.
4 Legg ingrediensene i påfyllingstrakten.
5 Slå på maskinen, og press maten jevnt nedover ved hjelp av stapperen. **Stikk aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.**

tips

- Bruk alltid ferske matvarer.
- Ikke skjær maten for smått. Fyll bredden på materøret ganske full.
  Det hindrer at maten glir sideveis mens den mikses.
- Mat som stikkes ned på langes kommer ut kortere enn mat som stikkes ned horisontalt.
- Det sitter alltid litt rester igjen på skiven eller i bollen etter prosessering.

㉔ sitruspresse

Sitruspressen brukes til å presse ut saften fra sitrusfrukter (appelsin, sitron, lime og grapefrukt).

ⓐ Kjegle
ⓑ Sil

bruk av sitruspressen

1 Sett drivakselen og bollen på strømenheten.
2 Plasser silen i bollen, og påse at håndtaket på silen låses på plass rett over hanken på bollen.
3 Plasser kjeglen over drivakselen, og vri rundt til den sitter på plass.
4 Del sitrusfrukten i to. Slå på maskinen, og press frukten ned på kjeglen.

- **Sitruspressen virker ikke hvis silen ikke sitter skikkelig på plass.**

vedlikehold og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Håndter stålkniven og skjæreskivene med forsiktighet - de er svært skarpe.
- Enkelte ingredienser kan føre til misfarging av plastmaterialet. Dette er helt normalt og skader ikke plasten. Det påvirker heller ikke smaken på maten. Fjern misfarging med en klut fuktet i vegetabilsk olje.

strømenhet

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. Påse at det ikke er matrester i eller rundt sikkerhetslåsen.
- Ledning som er til overs, legges i ledningsholderen på baksiden av maskinen ⑨.

hurtigmikser/kvern

1 Tøm begeret/glasset før du skrur det av bladet.
2 Vask begeret/glasset for hånd.
3 Fjern og vask tetningsringen.
4 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**
5 La den stå og tørke opp ned.

stålvisp

- Trekk begge vispene forsiktig ut av drivhodene på vispinnsatsen. Vask dem i varmt såpevann.
- Tørk av drivhodet med en fuktig klut, og deretter med en tørr klut. **Drivhodet må ikke legges i vann.**

bolle/lokk og tilbehør

- Vask delene for hånd, og tørk av.
- Eller du kan vaske dem på øverste hylle i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler et kort program med lav temperatur.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

  Hvis du trenger hjelp med å:
- bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
  kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- Leikkuuterät ja raastinlevyt ovat erittäin teräviä: käsittele niitä varoen. **Tartu leikkuuterään aina sormien avulla osan yläosasta siten, että sormet ovat kaukana terästä käsitellessäsi ja puhdistaessasi terää.**
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:-
  - ennen osien asentamista tai irrottamista;
  - kun laite ei ole käytössä;
  - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppiloon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai kulhon irrottamista moottoriyksiköstä:-
  - katkaise virta;
  - odota, kunnes laite ja terät ovat pysähtyneet kokonaan;
  - älä irrota tehosekoittimen astiaa tai myllyä teristä.
- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Laite rikkoutuu ja saattaa aiheuttaa vahinkoa, jos väännät lukitusmekanismia liian voimakkaasti.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittuja enimmäistehoja.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Yleiskoneen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

Varusteiden turvallisesta käyttämisestä on lisätietoja varusteiden käyttäminen -kohdassa.

ennen kuin kiinnität pistokkeen pistorasiaan

- Varmista, että asuntosi verkkovirta vastaa laitteen alla olevassa kilvessä mainittua.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, myös leikkuuterän suojamuovit. **Toimi varoen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Nämä suojukset voi heittää pois, sillä ne on tarkoitettu ainoastaan valmistuksen ja kuljetuksen aikaiseksi suojaukseksi.
2 Pese osat, katso ‘puhdistus’
3 Työnnä ylimääräinen virtajohto laitteen takana olevaan lokeroon.

osat

monitoimikone

① syöttöyksikkö
② syöttösuppilo
③ kansi
④ kulho
⑤ irrotettava pyörityskappale
⑥ nopeuden ja sykäyksen säätö
⑦ virtayksikkö
⑧ turvalukitus
⑨ virtajohdon lokero

lasinen tehosekoitin

⑩ teräyksikkö
⑪ tiivisterengas
⑫ tiivisterengas
⑬ kansi
⑭ täyttökansi

lasinen mylly

⑮ teräyksikkö
⑯ tiivisterengas
⑰ astia

lisävälineet

⑱ hienonnusterä
⑲ taikinan sekoitin
⑳ kaksoisvatkain
㉑ paksu viipalointi / karkea raastinterä
㉒ ohut viipalointi / hieno raastinterä
㉓ rouhintaterä
㉔ sitruspuserrin
㉕ kaavin

monitoimikoneen käyttö

1 Aseta irrotettava akseli moottoriosan päälle ❶.
2 Aseta kulho paikalleen. Aseta kulhon kahva taaksepäin ja pyöritä kulhoa myötäpäivään, kunnes se naksahtaa paikalleen ❷.
3 Kiinnitä haluamasi väline pyörityskappaleen päälle.
- Aseta kulho ja työväline aina paikalleen laitteeseen ennen kuin kaadat kulhoon valmistusaineita.

4 Kiinnitä kansi paikalleen ❸ - varmista, että pyörityskappaleen yläpää on kannen keskellä.
- **Älä käytä monitoimikonetta kannesta pyörittämällä, vaan käytä aina on/off-nopeuskytkintä.**

5 Kytke virta päälle ja valitse nopeus.
- **Monitoimikone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikallaan.**
- Saat aikaan lyhyitä sykäyksiä käyttämällä sykäystensäätöä. Sykäys toimii pitäessäsi säädintä paikoillaan..

6 Kansi, työvälineet ja kulho irrotetaan päinvastaisessa järjestyksessä.
- **Kytke virta pois aina ennen kuin avaat kannen.**

tärkeää
- Yleiskoneen kulhossa ei voi murskata tai jauhaa kahvipapuja eikä sokeria.
- Kun käytät mausteena manteliesanssia tai -aromia, varo että aine ei kosketa muoviosiin, sillä siitä jää pysyviä jälkiä.

tehosekoittimen käyttäminen

1 Kiinnitä tiivisterengas ⑪ teräyksikköön ⑩. Varmista, että tiiviste menee oikein paikoilleen. **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
2 Kierrä kannu kiinni teräasetelmaan ❹.
Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.
3 Laita ruoka-aineet kulhoon.
4 Kiinnitä kannuun kansi ja varmista painamalla alas ❺. Kiinnitä täyttökansi paikoilleen.
5 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ❼.
6 Valitse nopeus tai käytä pulssisäädintä.

turvallisuus
- **Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.**
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Voit pidentää tehosekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.

vinkkejä
- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.
- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjillään.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,2 litraa - vaahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

myllyn käyttäminen

Myllyn avulla voit hienontaa yrttejä tai jauhaa pähkinöitä tai kahvinpapuja.

1 Laita raaka-aineet astiaan ⑰.
2 Kiinnitä tiivisterengas ⑯ teräyksikköön ⑮.
3 Käännä teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
4 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan sormin ❻.
5 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä ❼.
6 Säädä nopeus suurimmaksi tai käytä sykäystoimintoa.

turvallisuus
- Älä kiinnitä teräasetelmaa monitoimikoneeseen, jos astia ei ole paikallaan.
- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräasetelma poissa lasten ulottuvilta.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Voit pidentää myllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 30 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Käytä vain kuivia raaka-aineita.

vinkkejä
Yrttien jauhaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.

nopeussusuositustaulukko			
väline/osa	**toiminto**	**nopeus**	**maksimikapasiteetit**
hienonnusterä	Kakkutaikinan valmistus	1 - 2	Kokonaispaino 1 kg
	Rasvan ja jauhojen sekoittaminen Veden lisääminen taikinan joukkoon	2 1 - 2	Jauhojen paino 250 g
	Hienontaminen ja soseuttaminen	2	Jauhettavan vähärasvaisen lihan kokonaispaino 400 g
	Paksut keitot (500 ml nestettä ja 500 g kuivia aineosia) Ohuemmat keitot tai maito	1 - 2 1 - 2	1 litra 600 ml
taikinansekoitin	hiivataikinat	2	Jauhojen paino 340 g
vatkaus	Valkuaiset Kerma	2 1 - 2	4 250 ml
terät- viipalointi/kiinteät raastaminen	aineet, esim. porkkanat, kovat juustot Pehmeämmät aineet, esim. kurkku, tomaatit	2 1	– –
rouhintaterä	Parmesan-juusto, perunat perunamykyihin	2	–
sitruspuserrin	Sitrushedelmät	1	–
tehosekoitin	Kaikki käsittely	2	1,2 litra
mylly	Yrtit Pähkinät ja kahvipavut	2 2	10g 50g

välineiden käyttö

katso ylläolevasta taulukosta, millä nopeudella kutakin työvälinettä käytetään.

⑱ hienonnusterä/⑲ taikinan sekoitin

Leikkuuterä on monipuolisin kaikista monitoimikoneen välineistä. Saavutettava koostumus määräytyy käsittelyajan pituuden perusteella. Kun haluat karkean lopputuloksen, käytä sykäyspainiketta.
Hienonnusterää käytetään kakkujen ja leivonnaisten valmistamiseen, raa'an ja kypsennetyn lihan jauhamiseen, vihannesten pilkkomiseen, pähkinöiden jauhamiseen, pateen, dippien ja sosekeittojen valmistamiseen sekä pikkuleipien ja leipien murentamiseen.

Käytä taikinan sekoitinta hiivataikinan valmistamiseen.

vinkkejä
leikkuuterä

- Leikkaa ainekset, esim. liha, leipä, vihannekset, noin 2cm:n kuutioiksi.
- Paloittele pikkuleivät pienempiin osiin ja pudota syöttösuppilon läpi koneen käydessä.
- Käytä taikinan valmistuksessa jääkaappikylmää rasvaa, jonka olet pilkkonut 2cm:n kuutioiksi.
- Älä pyöritä konetta liian kauan.

taikinan sekoitin

- Pane kuivat aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta koneen käydessä. Annan koneen käydä, kunnes taikinasta on muodostunut tasainen ja joustava pallo (noin 1 minuuttia).
- Jos alustusta tarvitsee jatkaa, tee se käsin. Uudelleen alustamista kulhossa ei suositella, sillä monitoimikone saattaa alkaa täristä.

⑳ kaksoisvatkain

Käytä vatkainta vain kevyiden aineiden vatkaamiseen, esim. munanvalkuaiset, kerma, maitotiiviste sekä munien ja sokerin sekoittaminen valmistaessasi rasvattomia kakkutaikinoita. Raskaammat aineet, esim. rasva ja jauhot, rikkovat vatkaimen.

vatkaimen käyttö

1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
2 Työnnä kumpikin vispilä tiukasti paikalleen käyttöpäähän.
3 Aseta vatkain paikalleen kääntämällä varovasti, kunnes se painuu pyörityskappaleen yli.
4 Lisää kulhoon valmistusaineet.
5 Kiinnitä kansi - varmista, että pyörityskappaleen pää on kannen keskellä.
6 Käynnistä kone.

tärkeää

- **Vatkain ei sovi sekoituskakkujen tekemiseen eikä rasvan ja sokerin vaahdottamiseen – nämä seokset vaurioittavat vatkainta. Käytä aina hienonnusterää kakkutaikinan valmistamiseen.**

vinkkejä

- Kananmunat vatkautuvat parhaiten huoneenlämpöisinä.
- Tarkista aluksi, että kulho ja vispilät ovat puhtaat eikä niissä ole rasvaa.

viipalointi/raastinterät

Levyjen käyttäminen

käännettävät viipalointi/raastinlevyt - paksu ㉑, ohut ㉒
Käytä terän raastinpuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden yms. raastamiseen.
Käytä terän viipalointipuolta juuston, porkkanoiden, perunoiden, kaalin, kurkun, kesäkurpitsan, punajuurien ja sipuleiden viipaloimiseen.

hienoraastinterä ㉓
Parmesaanijuuston ja perunoiden raastaminen (perunapyörykät).

turvallisuus

- **Älä koskaan poista kantta ennen kuin leikkuulevy on pysähtynyt kokonaan.**
- **Käsittele leikkuuteriä varoen - ne ovat erittäin teräviä**

leikkuuterien käyttö

1 Aseta pyörityskappale ja kulho virtayksikön päälle.
2 Pidä kiinni terän keskeltä ja aseta se pyörityskappaleen päälle haluamasi puoli päälle päin.
3 Aseta kansi paikalleen.
4 Pane ruoka syöttösuppiloon.
5 Käynnistä laite ja paina ruokaa painimen avulla alaspäin - **älä koskaan pane sormiasi syöttösuppiloon.**

vinkkejä

- Käytä tuoreita valmistusaineita
- Älä pilko ruokaa liian hienoksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää ruokaa liukumasta sivusuunnassa.
- Pystysuunnassa lisätty ruoka tulee ulos lyhyempänä kuin vaakasuunnassa lisätty.
- Käsittelyn päätyttyä levyyn tai kulhoon jää aina pieni määrä jätettä.

㉔ sitruspuserrin

Sitruspuserrinta käytetään sitrushedelmien mehun puristamiseen (esim. appelsiinit, sitruunat, limettihedelmät ja greipit).

ⓐ kartio
ⓑ siivilä

sitruspusertimenkäyttö

1 Kiinnitä pyörityskappale ja kulho virtayksikköön.
2 Aseta siivilä kulhoon - varmista, että siivilän otin on kulhon kahvan kohdalla.
3 Aseta kartio pöyrityskappaleen päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu alas asti.
4 Leikkaa hedelmä kahtia. Käynnistä kone ja purista hedelmä kartiota vasten.

- **Sitruspuserrin ei toimi, jos siivilä ei ole kunnolla paikallaan.**

huolto ja puhdistus

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Säilytä ylimääräinen johto laitteen takana olevassa lokerossa ⑨.

tehosekoitin/mylly

1 Tyhjennä astia ennen sen irrottamista terästä.
2 Pese astia käsin.
3 Irrota ja pese tiivisterengas.
4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
5 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

kaksoisvatkain

- Irrota vispilät käyttöpäästä vetämällä niitä varovasti ulospäin. Pese lämpimällä pesuainevedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpäätä veteen.**

kulho/kannu ja varusteet

- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Voit myös pestä ne astianpesukoneen ylätasolla. On suositeltavaa käyttää lyhyttä matalan lämpötilan pesuohjelmaa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.
Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

emniyet

- Bıçaklar ve diskler çok keskin oldukları için tutarken dikkatli olun. **Bıçağı taşırken ve temizlerken daima üst tarafındaki keskin olmayan tutma yerinden kavrayın.**
- Kaseyi boşaltmadan önce daima bıçağı çıkartın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri robot kasesinden ve mikser kabından uzak tutun.
- Aygıtın parçalarını takmadan ya da çıkarmadan, aygıtı kullanmaya başlamadan ve aygıtı temizlemeden önce aygıtı çalıştırmayınız ve fişini prizden çekiniz:-
  - Aygıt güç biriminin üzerinde olduğu zaman elinizi ve takacağınız diğer parçaları öğütücüden uzak tutunuz;
  - kullanılmadığında;
  - Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Kapağı kaseden veya mikseri/değirmeni güç ünitesinden çıkarmadan önce :-
  - kapatın;
  - ekler/bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
  - mikser kabını bıçak tertibatından sökmemeye dikkat edin.
- Karıştırılmadan önce sıvılar oda sıcaklığında soğumalıdır.
- Cihazı çalıştırmak için kapak yerine daima aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.
- **Kilit mekanizmasına aşırı güç uygulanması durumunda cihaz hasar görebilir ve yaralanmalara neden olabilir.**
- Cihaza uygun olmayan parçalar kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'servis & müşteri hizmetleri'.
- Cihazın motor kısmı, elektrik kablosu ya da elektrik fişinin ıslanmamasına özen gösterin.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Robotunuzun/mikserinizin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

Her bir ek için daha fazla güvenlik uyarıları için "eklerin kullanımı" altındaki ilgili bölüme başvurun.

cihazı elektriğe bağlamadan önce

- Şebeke voltajının, cihazınızın alt yüzeyinde belirtilen voltaj değeri ile aynı olmasına dikkat edin.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkçndaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

1 Plastik bıçak kılıfları dahil tüm ambalaj parçalarını çıkartın. **Dikkatli olun: Bıçaklar çok keskindir.** Bu kılıflar yalnızca üretim ve nakliyat sırasında bıçakları korumak üzere takılmıştır ve atılabilir.
2 Parçaların yıkanması, bknz. 'temizlik'
3 Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın içine itin.

parçalar

mutfak robotu

① itici
② gıda girişi
③ kapak
④ çanak
⑤ çıkartılabilir tahrik mili
⑥ hız + nabız kontrolü
⑦ motor kısmı
⑧ güvenlik kilidi
⑨ kablo haznesi

cam mikser

⑩ bıçak birimi
⑪ conta halkası
⑫ kavanoz
⑬ kapak
⑭ doldurma kapağı

cam öğütücü

⑮ bıçak birimi
⑯ conta halkası
⑰ kase

ek parçaların

⑱ kesici bıçak
⑲ hamur yoğurucu
⑳ ikili çalkalayıcı dişli çırpıcı
㉑ kalın dilimleme/çok kalın kıyma diski
㉒ ince dilimleme/ince kıyma diski
㉓ rendeleme diski
㉔ dişli sert meyve sıkacağı
㉕ kazıma kaşığı

mutfak robotunun kullanımı

1 Çıkarılabilir mili güç birimine takınız ❶.
2 Şimdi kaseyi yerine takın. Kaseyi, kolu arkada olacak şekilde yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönünde çevirin ❷.
3 Tahrik miline bir ek parçası takın.
- Kaseye malzeme koymadan önce daima kase ve ek parçayı cihaza takın.

4 Kapağı takın ❸ - Tahrik milinin üst kısmının kapağın ortasına yerleşmesine dikkat edin.
- **Cihazı çalıştırmak için kapak yerine aç/kapat hız ayar düğmesini kullanın.**

5 Cihazı çalıştırıp çalışma hızını seçin.
- **Cihaz, kase ve kapak tam yerine oturmadığında çalışmaz.**
- Nabız kontrolünü kısa çatlaklar için kullanın. Nabız pozisyon kontrolde tutulduğu sürece çalışacaktır.

6 Kapağı, parçaları ve kaseyi sökmek için yukarıdaki işlemi işlemi ters sırayla yürütün.
- **Kapağı sökmeden önce cihazı daima kapatın.**

önemli
- İşleyicinizin kasesi kahve çekirdeği öğütmek veya parçalamak ya da granül şekeri pudra şekerine dönüştürmek için uygun değildir.
- Kase içindeki karışıma badem özü ya da tatlandırıcı eklerken bunların plastik parçalara değmesini önleyin. Aksi halde kalıcı lekeler oluşabilir.

su ısıtıcınızın kullanımı

1 Conta bileziğini ⑪ bıçak ağzı birimine yerleştirin ⑩ – contanın doğru yerleştiğinden emin olun. **Eğer conta zarar gördüyse veya düzgün yerleşmediyse sızdırma meydana gelir.**
2 Kabı bıçak tertibatının ❹ üzerine vidalayın.
Mikser yanlış yerleştirilirse çalışmayacaktır.
3 Malzemelerinizi haznenin içine koyun.
4 Kapağı hazneye takın ve bastırarak sabitleyin ❺. Doldurucu kapağını takın.
5 Mikser güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ❼.
6 Bir hız seçin veya nabız kontrolünü kullanın.

emniyet
- **Sivilari sivilastiriciya yerlestirmeden önce oda sicakligina gelmelerini saglayiniz.**
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Sivilastiriciyi sadece kapagi yerinde iken kullanin.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Mikseri asla boş çalıştırmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.

önemli
- Mayonez yaparken mikserin içine yağ hariç bütün malzemeleri koyun. Doldurma kabını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken, yağı kapaktaki delikten yavaşça ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.
- Buz kırarken, “pulse” modunu kısa aralıklarla kullanın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Mikser doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Elinizi açıklıktan uzak tutun. En iyi sonuçlar için düzenli olarak boşaltın.
- Sıvılaştırıcıyı, muhafaza kabı olarak kullanmayın. Sıvılaştırıcı kabı kullanımdan önce ve sonra boş olmalıdır.
- 1,2 litre üzerinde malzeme karıştırmayın - Milkshake gibi köpüklü sıvılar için bu miktar daha az olmalı.

öğütücünüzü kullanmak için

Değirmeni bitki, fındık ve kahve tanelerini öğütmek için kullanın.

1 Malzemeleri kaseye koyun ⑰.
2 Sızdırmazlık halkasını ⑯ bıçak ünitesine ⑮ takın.
3 Bıçak ünitesini ters yüz çevirin. Bıçaklar aşağıda olacak şekilde kasenin içine yerleştirin.
4 Bıçak ünitesini kaseye elle ❻ vidalayın.
5 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ❼.
6 Maksimum hıza geçin veya darbeli kontrolü kullanın.

emniyet
- Asla kase yerleştirilmeden bıçak ünitesini mutfak robotunuza yerleştirmeyin.
- Asla değirmen cihazınıza takılıyken kaseyi çıkartmayın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın – Çocukları üniteden uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durana kadar asla değirmeni çıkartmayın.
- Mikserinizin uzun ömürlü olması için asla 30 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Plastik parçalara zarar verebileceğinden baharatların işlenmesi tavsiye edilmez.
- Değirmen doğru yerleştirilmemişse cihaz çalışmayacaktır.
- Sadece kuru malzemeler için kullanın.

önemli
Bitkiler en iyi olarak temiz ve kuruyken öğütülürler.

önerilen hız tablosu			
alet/ek parça	**işlem**	**hız**	**maksimum kapasite:**
bıçak	Kek yapımı	1 - 2	1Kg toplam ağırlık
	Yağ ile un karıştırma Hamur işleri malzemelerinin karıştırılması için su ekleme	2 1 - 2	250g un ağırlığı
	Kesme & püreleme	2	400g yağsız et kesme toplam ağırlık
	Yoğun çorba karıştırmak (500mls sıvı ila 500 gr kuru malzemeler) Daha sulu çorba karışımları/süt	1 - 2 1 - 2	1 litre 600 mls
hamur aleti	mayali karisimlar	2	340g un ağırlığı
çırpıcı	Yumurta akları Krema	2 1 - 2	4 250 mls
diskler - dilimleme/rendeleme	Sert gıdalar: Örn. havuç sert peynirler Yumuşak gıdalar: Örn salatalık, domates	2 1	– –
raspalama diski	Parmesan peyniri, Alman patates hamuru hazirlamak için	2	–
narenciye sıkacağı	Turunçgiller	1	–
sıvılaştırıcı	Tüm işlemler	2	1,2 litre
değirmen	Bitkiler Fındık ve kahve taneleri	2 2	10g 50g

ek parçaların kullanımı

parçalar için kullanılacak hızlar yukarıdaki tablo belirtilmiştir.

⑱ bıçak/⑲ hamur aleti

Bıçak, ek parçalar arasında en geniş kullanım alanı olandır. Cihazın çalışma süresi işlenen gıdanın kıvamını belirler. Daha koyu kıvamlar için çalıştırma düğmesini kullanın.
Bıçağı, kek ve hamur işleri hazırlamak, çiğ ya da pişmiş et, sebze, fındık, pate ve katık doğramak, çorba malzemesi ezmek ve katı kraker/ekmek öğütmek için kullanın.

Mayalı hamur karışımları için hamur yoğurucusunu kullanın.

önemli
bıçak

- Et, ekmek, sebze gibi gıdaları işlemeden önce 2 cm'lik küpler halinde kesin.
- Bisküviler parçalar halinde kırılarak cihaz çalışırken gıda girişinden aşağı atılmalıdır.
- Unlu gıdalar hazırlarken doğrudan buz dolabından aldığınız yağı 2 cm'lik küpler halinde keserek kullanın.
- İşlemi gereğinden fazla uzatmayın.

hamur yoğurucusu

- Kuru malzemeleri kaseye yerleştirin ve cihaz çalışırken sıvıyı gıda girişinden dökün. Cihazı, düz ve elastik kıvamlı bir hamur topu oluşana kadar 60 saniye çalıştırın.
- Hamuru yeniden yoğurmak için kaseyi kullanmayın. Aksi halde mutfak robotu kararsız hale gelebilir.

⑳ ikili çırpıcı

Bu aleti, yalnızca örn. yumurta akı, krema, süt gibi hafif karışımlar ve yağsız gevrek hamuru için yumurta ve şeker çırpmak üzere kullanın. Yağ ve un gibi ağır karışımlar bu alete zarar verir.

çırpıcının kullanımı

1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
2 Çırpıcıları, tahrik milinin başlığına takın.
3 Çırpıcı takımını dikkatli bir şekilde çevirerek tahrk miline oturtun.
4 Malzemeleri ekleyin.
5 Kapağı takın - mil ucunun kapağın ortasına oturmasına dikkat edin.
6 Cihazı çalıştırın.

önemli not

- **Çırpıcı pasta ya da kremalı ve şekerli tatlılar yapmak için uygun değildir. Çünkü bu tür karışımlar çırpıcıya hasar verir. Bu yüzden pasta ve kek türü tatlılar için kesici bıçağı kullanınız.**

önemli

- En iyi sonucu elde etmek için oda sıcaklığında yumurta kullanın.
- Kase ve çırpıcının, çırpma işleminden önce temiz ve yağsız olmasına dikkat edin.

dilimleme/rendeleme diskleri

Diskleri kullanın.

Çift taraflı dilimleme/rendeleme diskleri - kalın ㉑ **, ince** ㉒
Diskin rendeleme tarafını peynir, havuç, patates ve benzer kıvamlı gıdalar için kullanın.
Diskin kesme tarafını peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, korjet, şalgam ve soğan için kullanın.

Çok ince rendeleme diski ㉓
Patates graten için Parmesan peyniri ve patates rendelemek için.

emniyet

- **Kapağı, kesme diski tamamen durmadan kesinlikle açmayın.**
- **Çok keskin olan kesme disklerini dikkatle taşıyın**

kesme bıçaklarının kullanımı

1 Tahrik milini ve kaseyi motor kısmına takın.
2 Diski, ortasındaki tutma yerinden kavrayarak doğru yüzü yukarıya bakacak şekilde ahrik miline takın
3 Şimdi kapağı takın.
4 Gıdayı, gıda girişine yerleştirin.
5 Cihazı çalıştırın ve gıdaları düzenli bir şekilde itin - **kesinlikle parmaklarınızı gıda girişinden içeri sokmayın.**

önemli

- taze gıdalar kullanın
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Yiyecek borusunun genişliğini oldukça dolu doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller.
- Üst üste yerleştirilen yiyecek yatay yerleştirilen yiyecekten daha kısa çıkar.
- Çalıştırmadan sonra diskin üzerinde ya da çanağın içinde her zaman küçük miktarda artık olacaktır.

㉔ narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağını, turunçgillerin (örn. portakal, limon ve greyfruyt) suyunu sıkmak için kullanılır.

ⓐ koni
ⓑ süzgeç

narenciye sıkacağının kullanımı

1 Tahrik mili ve kaseyi motor kısmına takın.
2 Süzgeci kaseye yerleştirin - Süzgeç kolunun, kase kolunun hemen üstüne oturmasına dikkat ediin.
3 Koniyi, tahrik milinin üstüne yerleştirin ve oturana kadar çevirin.
4 Meyveyi iki parçaya kesin. Şimdi cihazı çalıştırıp meyveyi koni üzerine bastırın.

- **Narenciye sıkacağı, süzgeç tam olarak yerine oturmadan çalışmayacaktır.**

bakım ve temizlik

- Temizliğe başlamadan önce daima cihazı kapatıp fişini prizden çekin.
- Bıçaklar çok keskindir. Takıp çıkartırken çok dikkatli davranın.
- Bazı gıdalar, plastiğin rengini değiştirecektir. Bu durum normaldir. Plastiğe zarar gelmez ve yiyeceklerinizin tadını etkilemez. Biraz sıvı bitkisel yağ sürülmüş bir bez ile ovarak bu durumu giderebilirsiniz.

motor kısmı

- Nemli bir bez ile silerek kurutun. Kilit alanında gıda artıkları bulunmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunun fazla gelen kısmını cihazın arka tarafındaki kablo muhafazasına sarın ⑨.

sıvılaştırıcı/değirmen

1 Kabı/kaseyi bıçak tertibatından sökmeden önce boşaltın.
2 Kabı/kaseyi elde yıkayın.
3 Kilit halkasını ayırıp yıkayın
4 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
5 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

İkili çırpıcı

- Çırpıcıları, hafifçe çekerek tahrik başlığından ayırın ve sabunlu sıcak su ile yıkayın.
- Tahrik başlığını nemli bir bez ile silip kurutun. **Tahrik başlığını suya batırmayın.**

çanak/kapak ve eklentiler

- Elle yıkayıp kurutun.
- Alternatif olarak, bulaşık makinesinin üst sepetinde yıkanabilir. Kısa düşük ısılı program tavsiye edilir.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir

Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.
Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.
Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnostní zásady

- Nože a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi opatrně. **Sekací nůž držte při používání i čištění vždy za držadlo nahoře, s ostřím směrem od sebe.**
- Sekací nůž vždy nejdříve vyjměte z pracovní nádoby, teprve pak ji vyprázdněte.
- Pokud je mixér připojen do sítě, nevkládejte do mixéru ani do poháru mixéru ruce ani kuchyňské potřeby.
- Přístroj vypínejte a odpojujte od zásuvky:-
  - před montáží nebo demontáží dílů;
  - Když přístroj nepoužíváte;
  - před čištěním.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Předtím, než sejmete kryt z nádoby nebo než odpojíte mixér/mlýnek ze základny stroje:-
  - vypněte jej;
  - počkejte, až se příslušenství/nože zcela zastaví;
  - dbejte na to, abyste neodšroubovali pracovní nádobu mixéru nebo mlýnku od jednotky s noži.
- Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít k poškození spotřebiče a zranění obsluhy.**
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „servis a údržba“.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých ploch.
- Nepřekračujte maximální hodnoty uvedené v tabulce doporučených rychlostí.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Nesprávné použití vašeho robota/mixéru může vést ke zranění.

Další informace o bezpečnosti pro jednotlivá příslušenství naleznete v části „použití příslušenství“.

než spotřebič zapojíte do zásuvky

- Zkontrolujte, zda elektrický proud v rozvodu odpovídá údajům uvedeným na spodní straně spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

před prvním použitím

1 Nože zbavte všech obalů, včetně plastových krytů ostří. **Pozor, nože jsou velmi ostré.** Obalový materiál vyhoďte, chrání nože pouze během výroby a přepravy.
2 Jednotlivé díly omyjte, viz „čištění“
3 Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru v zadní části spotřebiče.

legenda

kuchyňský robot

① pěchovátko
② plnicí hrdlo
③ víko
④ pracovní mísa
⑤ vyjímatelná hnací hřídel
⑥ regulátor rychlosti a pulzní tlačítko
⑦ pohonná jednotka
⑧ ochrana proti přetížení
⑨ prostor pro přívodní kabel

skleněný mixér

⑩ nástavec mixéru
⑪ těsnicí kroužek
⑫ mixovací nádoba
⑬ víko
⑭ uzávěr plnicího otvoru

skleněný mlýnek

⑮ nástavec mixéru
⑯ těsnicí kroužek
⑰ nádoba

doplňkové příslušenství

⑱ nástavec s nožovými břity
⑲ hnětací nástavec na těsto
⑳ šlehací nástavec se dvěma metlami, zpřevodovaný
㉑ kotouč na krájení tlustých plátků nebo hrubé sekání
㉒ kotouč na krájení tenkých plátků nebo jemné sekání
㉓ strouhací kotouč
㉔ lis na citrusové ovoce, zpřevodovaný
㉕ roztěrka

jak používat kuchyňský robot

1 Nasaďte vyjímatelnou hřídel na motorovou část ❶.
2 Pak nádobu nasaďte. Držadlo nasměrujte dozadu a otočte vpravo, až nádoba zapadne ❷.
3 Na hřídel nasaďte zvolené příslušenství.
- Vždy nejprve nasaďte nádobu a zvolené příslušenství, teprve pak přidávejte přísady.

4 Nasaďte víko ❸ - zkontrolujte, zda je horní část hřídele umístěna ve středu víka.
- **K ovládání kuchyňského robota nepoužívejte víko, ale vždy jen vypínač/regulátor otáček.**

5 Zapněte a zvolte rychlost.
- **Jestliže jsou nádoba nebo víko špatně nasazené, robot se nespustí.**
- Pulzní tlačítko používejte ke krátkému spuštění motoru. Motor se vypne ihned po uvolnění tlačítka.

6 Při snímání pracovní nádoby, víka a příslušenství postupujte opačně.
- **Před sejmutím víka robot vždy vypněte.**

upozornění
- Vaše hlavní nádoba není vhodná pro drcení nebo mletí kávových zrn ani na mletí granulovaného cukru na jemný.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci, dbejte na to, aby nepřišla do styku s materiály z plastu. Mohla by na nich zanechat neodstranitelné skvrny.

použití mixéru

1 Na jednotku s noži ⑪ nasaďte těsnicí kroužek ⑩ - ujistěte se, že těsnění je umístěno správně. **Je-li těsnění poškozené nebo pokud nedostatečně přiléhá, nádoba bude protékat.**
2 Našroubujte nádobu na nožovou jednotku ❹.
V případě nesprávného sestavení nebude mixer fungovat.
3 Nádobu naplňte potravinami.
4 Nasaďte víko na nádobu a stisknutím zajistěte ❺. Nasaďte uzávěr plnícího otvoru.
5 Umístěte mixér na pohonnou jednotku a zjistěte otočením ve směru hodin ❼.
6 Regulátorem rychlosti nebo pulzním tlačítkem zapněte přístroj.

bezpečnostní zásady
- **Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.**
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér pouštějte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Mixér nikdy nespouštějte naprázdno.
- Abyste zajistili dlouhou životnost vašeho mixéru, nepouštějte jej na dobu překračující 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.

tipy
- Při výrobě majonézy do přístroje vložte všechny ingredience kromě oleje. Odejměte plnicí víčko. Potom za běhu přístroje otvorem v krytu pomalu přidávejte olej.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.
- Drcení ledu – pomocí rychlého zpracování led rozdrťte do požadovaného stavu.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Přístroj nebude fungovat, pokud mixér není řádně připevněn.
- Pokud budete chtít míchat suché ingredience - nakrájejte je na kousky, odejměte plnicí víčko a potom za chodu přístroje vhazujte jeden kousek po druhém. Vaši ruku držte nad otvorem. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud přístroj budete pravidelně vyprazdňovat.
- Nádobu mixéru vždy vyprázdněte. Před použitím i po použití by měla být čistá.
- Nikdy nemixujte více než 1,2 litru tekutiny - pokud se při mixování tvoří pěna (např. u mléčných koktejlů), tak ještě méně.

používání mlýnku

Mlýnek používejte k mletí koření, ořechů a kávových zrn.

1 Vložte suroviny do nádoby ⑰.
2 Vložte těsnící kroužek ⑯ do nožové jednotky ⑮.
3 Obraťte nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístěte na nádobku, blades down .
4 Našroubujte nožovou jednotku na nádobu a utáhněte prsty ❻.
5 Umístěte mlýnek na pohonnou jednotku a zjistěte otočením ve směru hodin ❼.
6 Přepněte na maximální otáčky nebo použijte pulzní ovládání.

bezpečnostní zásady
- Nikdy nenasazujte nožovou jednotku na kuchyňský robot bez nasazené nádobky.
- Nikdy neodšroubovávejte nádobu, když je mlýnek připevněn k robotu.
- Nedotýkejte se ostří nožů – uchovávejte nožovou jednotku mimo dosah dětí.
- Nikdy nesnímejte mlýnek, dokud se zcela nezastavily.
- Aby byla zajištěna dlouhá životnost mixéru, nikdy jej nenechávejte bez přerušení běžet déle než 30 vteřin. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože by mohlo poškodit plastové části.
- V případě nesprávného nasazení mlýnku nebude spotřebič fungovat.
- Používejte pouze pro suché suroviny.

tipy
Byliny se nejlépe melou, když jsou čisté a suché.

tabulka doporučených rychlostí			
nástroj/doplněk	**funkce**	**rychlost**	**maximální kapacity**
sekací nůž	Příprava dortu	1 - 2	1 kg celkové hmotnosti
	Spojení tuku s moukou	2	250g hmotnost mouky
	Vmíchání vody přísady do těsta	1 - 2	
	Sekání a mixování	2	400 g celková hmotnost sekaného libového masa
	Husté polévky (500 ml kapalných potravin do 500 g pevných potravin)	1 - 2	1 litr
	Řidší polévkové směsi/mléko	1 - 2	600 mls
hnětací nástroj	kvasnicové směsi	2	340 g hmotnost mouky
šlehač	Vaječné bílky	2	4
	Smetana	1 - 2	250 ml
kotouče - plátkovací/strouhací	Suroviny pevné konzistence - mrkev, tvrdé sýry	2	–
	Potraviny měkčí konzistence - okurky, rajčata	1	–
strouhací kotouč	Parmazán, brambory na bramborové knedlíky	2	–
lis na citrusové plody	Citrusové ovoce	1	–
mixér	univerzální	2	1,2 litr
mlýnek	Byliny	2	10g
	Ořechy a kávová zrna	2	50g

jak používat příslušenství

rychlost pro každý doplněk viz tabulku výše.

⑱ sekací nůž/⑲ hnětač těsta

Sekací nůž má z celého příslušenství nejširší uplatnění. Doba zpracování má vliv na dosaženou konzistenci. Chcete-li si dosáhnout hrubší konzistence, použijte pulsní spínač.
Sekací nůž použijte na pečivo a koláče, k sekání syrového a vařeného masa, zeleniny, ořechů, k přípravě paštik, pomazánek, krémových polévek a k výrobě strouhanky z pečiva a chleba.

Hnětač se používá na kynuté těsto.

tipy

sekací nůž

- Maso, chléb a zeleninu pokrájejte asi na 2cm kousky.
- Pečivo nakrájené na kousky vhazujte do plnicího hrdla za chodu.
- Připravujete-li těsto, nakrájejte ještě tuhý tuk z chladničky na 2cm kostky.
- Nenechávejte směs zpracovávat příliš dlouho.

hnětač těsta

- Suché přísady vložte do nádoby a za chodu přilijte zbývající tekuté přísady. Nechte zpracovávat asi 60 vteřin, až ze směsi vznikne hladký poddajný kus těsta oblých tvarů.
- Další hnětení provádějte pouze ručně. Další hnětení v nádobě se nedoporučuje, protože robot by se mohl převrhnout.

⑳ šlehač se dvěma metlami

Používejte pouze na řidší směsi, např. vaječné bílky, smetanu, sušené mléko, a ke šlehání vajec a cukru na do piškotového těsta bez tuku. Hustší směsi obsahující tuk s moukou by šlehač poškodily.

jak používat šlehač

1 Na pohonnou jednotku nasaďte hnací hřídel a nádobu.
2 Obě metly zasuňte pevně do hlavice šlehače.
3 Šlehač nasadíte pomalým otáčením, až do hnací hřídele zapadne.
4 Do nádoby přidejte přísady.
5 Nasaďte víko - dbejte na to, aby zakončení hřídele směřovalo do středu víka.
6 Zapněte.

důležité

- **Metla není vhodná pro dělání koláčů míchaných najednou nebo rozmíchávání tuku s cukrem na polevu, protože tyto směsi metlu poškozují. Při přípravě koláče používejte vždy nástavec s břity.**

tipy

- Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li vejce pokojové teploty.
- Před šleháním zkontrolujte, zda jsou nádoba i šlehač čisté a nejsou na nich zbytky tuku.

plátkovací/strouhací kotouče

Použití kotoučů.

oboustranné plátkovací/strouhací kotouče - na hrubo ㉑ , na jemno ㉒

Strouhací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory a potraviny podobné konzistence.
Plátkovací stranu používejte na sýry, mrkev, brambory, brukev, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli.

kotouč na velmi jemné strouhání ㉓

Ke strouhání parmezánu a brambor do bramborových knedlíků.

bezpečnostní zásady

- **Nikdy nesnímejte víko před úplným zastavením řezných kotoučů.**
- **S řeznými kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.**

jak používat řezné kotouče

1 Na pohonnou jednotku nasaďte hnací hřídel a nádobu.
2 Kotouč uchopte za úchytku uprostřed a nasaďte na hřídel správnou stranou nahoru.
3 Nasaďte víko.
4 Do hrdla zasuňte to, co chcete zpracovat.
5 Zapněte a rovnoměrně tlačte pěchovačem **- nikdy nestrkejte do plnicího hrdla prsty.**

tipy

- Používejte čerstvé suroviny
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Měly by být pouze o něco užší než šířka plnící trubice. Při krájení tak nebudou sklouzávat na stranu.
- Napříč sekané potraviny budou menší než potraviny sekané podélně.
- Po zpracování zůstane na kotoučích nebo v nádobě vždy malé množství nevyužitého odpadu.

㉔ lis na citrusové plody

Slouží k lisování šťáv z citrusových plodů (např. pomerančů, citronů, limet a grapefruitů).

ⓐ kužel
ⓑ sítko

jak používat lis na citrusy

1 Na pohonnou jednotku nasaďte hnací hřídel a nádobu.
2 Na nádobu nasaďte sítko. Přesvědčte se, zda je držadlo sítka zasazeno v poloze přímo nad držadlem nádoby.
3 Nasaďte kužel otáčivým pohybem na hnací hřídel, až zapadne na doraz.
4 Ovoce rozpulte. Pak robot zapněte a ovoce přitlačte ke kuželu.

- **Jestliže sítko špatně nasadíte, lis na citrusy nebude fungovat.**

údržba a čištění

- Před čištěním robot vždy vypněte a přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky.
- S noži a kotouči zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Některé potraviny způsobují změnu barevného odstínu plastických hmot. Jde o běžnou věc, plastický materiál se tím nepoškodí a chuť jídel zůstane stejná. Zbarvení je možné odstranit hadříkem navlhčeným v rostlinném oleji.

pohonná jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a osušte. Zkontrolujte, zda kolem spojovacího mechanismu nejsou zbytky potravin.
- Je-li přívodní kabel příliš dlouhý, stočte ho do prostoru na zadní straně spotřebiče ⑨.

mixér/mlýnek

1 Vyprázdněte pracovní nádobu předtím, než ji odšroubujete od jednotky s noži.
2 Pracovní nádobu ručně umyjte.
3 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.
4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
5 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

šlehač se dvěma metlami

- Metly opatrně vysuňte z hlavice šlehače. Omyjte je v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Hlavici šlehače otřete vlhkým hadříkem a osušte. **Hlavici šlehače neponořujte do vody.**

nádoba/víko a příslušenství

- Umyjte v ruce, pak osušte.
- Případně lze umývat také v horní přihrádce myčky na nádobí. Doporučujeme volbu krátkého programu s nízkou teplotou.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou,
  obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

Magyar

Az használati utasítás ábrái az elsö oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

biztonság

- Legyen óvatos: a képengék és a vágólapok nagyon élesek. **A képengét mindig fent a tengelynél, az éltől távol fogja meg használat és tisztítás közben.**
- A keverőedény kiürítése előtt mindig vegye ki a képengét.
- Tartsa távol kezeit és a konyhai eszközöket a robotgép táljától és a turmixedénytől, amikor a készülék csatlakoztatva van az áramforráshoz.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:-
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Soha ne az ujjaival, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- A fedél eltávolítása előtt a tálról, vagy a turmixoló/daráló eltávolítása előtt a tápegységről:-
  - kapcsoja ki a készüléket;
  - várja meg, amíg a tartozékok/kések teljesen leálltak;
  - Ügyeljen rá, hogy ne csavarja le a turmix edényt vagy a darálót a kés egységről.
- Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.
- **A reteszelő szerkezet túlfeszítése a készülék meghibásodásával járhat, és sérülést okozhat.**
- Csak engedélyezett tartozékot használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd: "szerviz és vevőszolgálat".
- A géptestet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugaszt óvja a nedvességtől.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzék forró felülettel.
- Ne lépje túl a sebesség táblázatban megadott maximális kapacitást.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A robotgép/turmixgép helytelen használata sérüléseket okozhat.

Tájékozódjon a “tartozékok használata” fejezet megfelelő részében az egyes tartozékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetésekről.

a készülék bekapcsolása előtt

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék alján feltüntetett értékkel.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.24-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

az első használat előtt

1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, többek között a vágókés pengéjének műanyag védőborítóit. **Legyen óvatos, mert a képengék nagyon élesek.** A védőborítókat el kell dobni, mert ezekre a gyártás és a szállítás során van szükség.
2 Mossa át az egyes részegységeket: lásd A készülék tisztítása c. fejezetet.
3 A hálózati vezeték felesleges részét nyomja bele a készülék hátlapjába.

jelmagyarázat

alapkészülék

① tömőrúd
② adagolótölcsér
③ fedő
④ keverő edény
⑤ levehető hajtótengely
⑥ sebesség- + impulzusszabályozó
⑧ biztonsági reteszelő szerkezet
⑨ hálózati vezeték tárolója

üveg gyümölcsprés

⑩ pengecsoport
⑪ tömítőgyűrű
⑫ keverőpohár
⑬ fedő
⑭ záródugó

üvegdaráló

⑮ pengecsoport
⑯ tömítőgyűrű
⑰ kancsó

további tartozékok

⑱ forgókés
⑲ dagasztó
⑳ fogaskerék-áttételes kettős habverő
㉑ vastagon szeletelő/reszelő lap
㉒ vékonyan szeletelő/reszelő lap
㉓ reszelő lap
㉔ fogaskerék-áttételes citrusfacsaró
㉕ műanyag kanál

a robotgép használata

1 A levehető tengelyt rögzítse a meghajtó egységre ❶.
2 Ezután igazítsa meg a keverőedényt, majd annak fogóját a készülék hátlapja felé téve rögzülésig forgassa az óramutató járásának megfelelő irányában ❷.
3 Válasszon ki egy tartozékot, és rögzítse azt a hajtótengelyre.
- Minden esetben előbb rögzítse a keverőedényt és a tartozékot, és csak ezután töltse be a keverőedénybe a hozzávalókat.

4 A fedőt ❸ úgy tegye fel, hogy a hajtótengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
- **Soha ne a fedővel, hanem mindig a be/ki sebességszabályozóval kapcsolja a készüléket.**

5 Kapcsolja be a készüléket, és válassza meg a sebességet.
- **A keverőedény és a fedő nem megfelelő illesztése esetén a készülék nem üzemel.**
- Az impulzusszabályozó rövid sebességnövelésre szolgál. Az impulzusüzem addig tart, amíg a gombot lenyomva tartja.

6 A fedő, a tartozékok és a keverőedény eltávolítását fordított sorrendben kell végeznie.
- **A fedő levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**

fontos
- A feldolgozó tál nem alkalmas kávédarálásra vagy őrlésre, vagy kristálycukor porcukorrá való őrlésére
- Mandulaesszencia, illetve egyéb ízesítőanyagok hozzáadása esetén ügyelni kell arra, hogy ezek az anyagok ne érjenek a műanyaghoz, mert ez tartós elszíneződést idézhet elő.

a turmixgép használata

1 A tömítőgyűrűt ⑪ illessze bele a forgókés-egységbe ⑩ – ügyeljen arra, hogy a gyűrű megfelelően tapadjon. **Ha a gyűrű megsérül, vagy nem illeszkedik megfelelően, a készülék szivároghat.**
2 Csavarozza be az alátétet a késes egységbe ❹.
A gyümölcsprés nem működik, ha rosszul van összeszerelve.
3 Helyezze a hozzávalókat az edénybe.
4 Tegye a fedelet az edényre, és nyomja le biztonságosan ❺. Tegye a helyére a töltő fedelét.
5 Tegye a gyümölcsprést a tápegységre, és az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva zárja le ❼.
6 Válassza ki a sebességfokozatot, vagy használja az impulzus üzemmódot.

biztonság
- **Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.**
- Mindig óvatosan bánjon a forgókés-egységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- A turmixot csak akkor muködtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a forgókés-egységkhez készült keverőpoharat használja.
- Soha ne működtesse a turmixgépet üresen.
- A turmixgép hosszú élettartamának érdekében, ne működtesse azt 60 másodpercnél hosszabb ideig.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.

ötletek
- Majonéz készítése során, helyezzen minden összetevőt a turmixgépbe, az olaj kivételével. Vegye le a töltősapkát. Ezután, már működő készülékkel, lassan adja hozzá az olajat a fedél nyílásán keresztül.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek esetén előfordulhat, hogy el kell távolítania az edény oldalára tapadt masszát. Amennyiben nehéz turmixolni a keveréket, adjon hozzá folyadékot.
- Jégaprításhoz – működtesse a rövid üzem funkciót rövid időre bekapcsolva azt, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.
- Ne aprítson fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag részekben.
- A készülék nem fog működni, ha a turmixegységet helytelenül illeszti fel.
- Száraz, darabokra vágott összetevők esetén, vegye le a töltősapkát, majd a működő készülékbe egyenként dobálja be a darabokat. Tartsa kezét a nyíláson. A legjobb eredmény érdekében ürítse ki rendszeresen.
- Tilos a lékészítőt tárolási célokra használni: a lékészítőnek használat előtt és után üresnek kell lennie.
- Soha ne mixeljen 1,2 liternél nagyobb mennyiségű habos folyadékot (pl. turmix).

a daráló használata

A darálót füvek, dió és babkávé darálására használja.

1 Tegye be az alkotóelemeket a kancsóba ⑰.
2 Tegye rá a tömítőgyűrűt ⑯ a késes egységre ⑮.
3 Fordítsa le a késes egységet. Engedje le a kancsóba, a késekkel lefelé.
4 Csavarozza be szorosan a késes egységet a kancsóba ❻.
5 Tegye a darálót a tápegységre, és fordítsa el az óramutató járásával egyező irányban az elzáráshoz ❼.

biztonság
- Soha ne tegye a késes egységet a készülékbe, ha nincs csatlakoztatva a kancsó!
- Ne csavarja ki a kancsót, amíg a daráló a készülékhez van csatlakoztatva!
- Ne érjen az éles késekhez – A késes egység gyermekektől távol tartandó!
- Soha ne vegye le a darálót, amíg a késes egység teljesen le nem állt!
- A daráló hosszú élettartamának biztosítása céljából soha ne daráljon vele 30 másodpercnél hosszabb ideig! Kapcsolja ki, amint elérte a szükséges konzisztenciát!
- Fűszerek darálását nem ajánljuk, mert sérülhetnek a műanyag alkatrészek.
- A készülék nem működik, ha a daráló rosszul van összeállítva.
- Csak száraz alkotóelemekhez használható.

ötletek
A füvek jobban darálhatók tisztán és szárazon.

ajánlott sebességtáblázat			
adapter/tartozék	**funkció**	**sebesség-fokozat**	**maximális kapacitás**
képenge	Tortakészítés	1 - 2	1 kg összsúly
	Liszt eldolgozása zsírral	2	250 g liszt súly
	Tészta hozzávalóinak összegyúrása vízzel	1 - 2	
	Aprítás és pürésítés	2	400 g sovány darált hús összsúly
	Sűrű folyadékok (500ml folyadék 500g szilárd alapanyaghoz)	1 - 2	1 liter
	Hígabb leves keverékek / tej	1 - 2	600 mls
dagasztó eszköz	élesztovel készült tészták	2	340 g uncia liszt súly
habverő	Tojásfehérje	2	4
	Tejszín	1 - 2	250 ml
szeletelőlapok/reszelőlapok	Kemény élelmiszerek (pl. sárgarépa, kemény sajtok)	2	-
	Lágyabb élelmiszerek (pl. uborka, paradicsom)	1	-
reszelo lemez	Parmezán sajt, burgonya burgonyás gombóchoz.	2	-
citrusfacsaró	Citrusfélék	1	-
lékészítő	Feldolgozás	2	1,2 liter
daráló	Füvek	2	10g
	Dió és babkávé	2	50g

a tartozékok használata

Az egyes tartozékoknál alkalmazott sebességfokozatot lásd a fenti táblázatban.

⑱ képenge/⑲ tésztakeverő

Az összes tartozék közül a kés használható a legtöbb feladathoz. A feldolgozott anyag állaga a feldolgozási idő hosszától függ. A durvább szerkezetű anyagok feldolgozásához használja az impulzuskapcsolót.
A képenge használható torta- és süteménykészítéshez, nyers és főtt hús, zöldségfélék és dió aprításához, pástétomokhoz, mártásokhoz, pürékhez és levesekhez, valamint zsemlemorzsa készítéséhez száraz kenyérből vagy zsemléből.

A tésztakeverő kelt tészta keverékekhez használatos.

ötletek

képenge

- A húst, kenyeret és zöldségféléket feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm-es kockákra.
- A száraz zsemlét tördelje darabokra, és működés közben helyezze be az adagolótölcséren keresztül.
- Süteménykészítéskor közvetlenül hűtőből kivett, 2 cm-es kockákra vágott margarint használjon.
- Vigyázzon, nehogy túl sokáig végezze a feldolgozást.

tésztakeverő

- Tegye bele a száraz hozzávalókat a keverőedénybe, majd a folyadékot a készülék járatása közben töltse be az adagolótölcséren keresztül. A tészta rugalmas golyóvá válásáig végezze a keverést (60 mp).
- Az átgyúrást kézzel végezze, de lehetőleg ne a keverőedényben, mert ezáltal károsodhat a készülék.

⑳ habverő

A habverőt csak híg keverékekhez használja (pl. tojásfehérje, krém, sűrített tej, tojás és cukor zsír nélküli tésztaalaphoz), mert a sűrűbb keverékek (pl. zsír és liszt) tönkreteszik.

a habverő használata

1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
2 Nyomja be jól a két verőpálcát a hajtófejbe ·
3 Óvatosan forgatva illessze helyére a habverőt.
4 Adagolja be a hozzávalókat.
5 Illessze helyére a fedőt ügyelve arra, hogy a tengely csúcsa a fedő közepébe csússzon.
6 Kapcsolja be a készüléket.

fontos megjegyzés

- **A habverő nem alkalmas egy keverésben készülő tortatészták, illetve vaj és cukor kikeverésére – ezek az összetevők károsítják a habverőt. Tortatészták készítéséhez mindig használja a forgókést.**

ötletek

- A legjobb eredményt akkor kapja, ha a felhasznált tojások szobahőmérsékletűek.
- Ellenőrizze, hogy a keverőedény és a habverő tiszta és zsírmentes-e.

szeletelő/reszelőlapok

A lemezek használata.

megfordítható szeletelő/reszelőlapok - vastag ㉑ , vékony ㉒
A lapok reszelő oldalát sajtokhoz, répához, burgonyához és más, hasonló állagú élelmiszerekhez használja.
A lapok szeletelő oldalát sajthoz, répához, burgonyához, káposztához, uborkához, cukkínihez, céklához és hagymához használja.

reszelőlap ㉓
Parmezán sajt és knédlihez való burgonya lereszeléséhez.

biztonság

- **Soha ne vegye le a fedőt addig, amíg a vágólemez teljesen meg nem állt.**
- **Rendkívül óvatosan bánjon a vágólemezekkel, mert azok nagyon élesek.**

a vágólemezek használata

1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
2 A lemezt középső fogantyújánál tartva helyezze a kívánt oldallal felfelé a hajtótengelyre.
3 Illessze helyére a fedőt.
4 Tegye be a hozzávalókat az adagolótölcsérbe.
5 Kapcsolja be a készüléket, és a tömőrúddal nyomkodja le a hozzávalókat. **Soha ne tegye az ujját az adagolótölcsérbe.**

ötletek

- Friss hozzávalókat használjon.
- A hozzávalókat ne vágja túl apróra. Az adagolótölcsért töltse ki teljesen, így az élelmiszer a feldolgozás során nem csúszik ki oldalt.
- A gép a függőlegesen elhelyezett élelmiszert rövidebb, a vízszintesen elhelyezett élelmiszert hosszabb szeletekre vágja.
- A feldolgozást követően a lemezen, vagy a keverőedényben mindig lesz némi maradék.

㉔ citrusfacsaró

A citrusfacsaró narancs, citrom, lime és grapefruit levének a kicsavarására alkalmas.

ⓐ kúp
ⓑ szűrő

a citrusfacsaró használata

1 Illessze a hajtótengelyt és a keverőedényt a géptestre.
2 Illessze be a szűrőt a keverőedénybe ügyelve arra, hogy a szűrő fogója közvetlenül a keverőedény fogója fölött legyen.
3 Helyezze rá, majd forgatva húzza rá teljesen a kúpot a hajtótengelyre.
4 Vágja félbe a gyümölcsöt, majd kapcsolja be a robotgépet, és nyomja rá a gyümölcsöt a kúpra.
- **A citrusfacsaró addig nem működik, amíg a szűrő nincs jól a helyén.**

ápolás és tisztítás

- Tisztítás előtt minden esetben kapcsolja ki a gépet, a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A késpengék és a vágólapok rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- Bizonyos élelmiszerek hatására a műanyag elszíneződhet. Ez teljesen normális jelenség, ami nem károsítja a műanyagot, illetve nem befolyásolja az élelmiszerek ízét. Az ilyen elszíneződések növényi olajba mártott ruhadarabbal dörzsölve távolíthatók el.

géptest

- Előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő mechanizmus területén ne legyenek élelmiszermaradékok.
- A hálózati csatlakozó vezeték felesleges részét a készülék hátlapjában kialakított helyen tárolja ⑨.

turmix/daráló

1 Az edényt/darálót ürítse ki, mielőtt lecsavarozná a késegységről.
2 Mossa el kézzel az edényt/darálót.
3 A tömítő gyűrűt vegye le, és mossa el.
4 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**
5 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

habverő

- A verőpálcákat enyhe húzogatással emelje ki a hajtófejből, majd meleg szappanos vízben mosogassa el.
- A hajtófejet előbb nedves ruhával törölje át, majd törölje szárazra. **Tilos a hajtófejet vízbe meríteni.**

keverőedény/fedél és tartozékok

- Ezeket kézzel mosogassa el, majd törölje szárazra.
- Elmosogathatók a mosogatógép felső rekeszében is. Rövid, alacsony hőmérsékletű program ajánlott.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.
A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.
Az elektromos háztartási készülékek szelektiv gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahaszonsítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.
Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (kerekes kuka) jelzés mutatja.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Noże i tarcze tnące są ostre;należy obchodzić się z nimi ostrożnie. **Zawsze trzymać noże za wierzch uchwytu, z dala od krawędzi tnącej, zarówno podczas użytkowania, jak i podczas czyszczenia.**
- Przed opróżnieniem miski zawsze wyjmować ostrze.
- Kiedy robot jest podłączony do prądu, nie wkładaj rąk, ani sztućców do miski i dzbanka miksera.
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:-
  - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi;
  - gdy nie jest w użytku;
  - przed czyszczeniem.
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Zanim zdejmiesz pokrywkę z miski lub mikser/ młynek z jednostki zasilającej:-
  - wyłącz urządzenie;
  - zaczekaj, aż przystawka / noże całkowicie się zatrzymają;
  - Nie odkręcaj dzbanka miksera albo młynka od gniazda noży.
- Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.
- Do włączania i wyłączania urządzenia nie należy używać pokrywki, tylko regulatora prędkości.
- **Urządzenie to może ulec uszkodzeniu i spowodować obrażenia, jeśli mechanizm blokujący zostanie narażony na działanie nadmiernej siły.**
- Nie należy używać niedozwolonego wyposażenia.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez opieki podczas pracy.
- Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego urządzenia. Sprawdź lub oddaj go do naprawy: patrz ‘obsługa i ochrona konsumenta’
- Nie dopuścić, aby korpus urządzenia, kabel lub wtyczka zamokły.
- Nie pozwalać, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego albo dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych wskaźników, podanych w tabeli prędkości.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Niezgodne z przeznaczeniem użycie robota / miksera może spowodować urazy.

Zobacz odpowiedni rozdział, część ‘eksploatacja urządzenia’, aby bezpiecznie korzystać z poszczególnych urządzeń.

przed podłączeniem urządzenia

- Upewnić się, że napięcie sieci jest takie samo jak podane na spodzie urządzenia.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

1 Zdjąć opakowanie urządzenia wraz z plastykowymi ochraniaczami noży. **Należy uważać, gdyż noże i tarcze tnące są bardzo ostre.** Ochraniacze te należy wyrzucić, gdyż służą one tylko do ochrony ostrzy podczas produkcji i transportu.
2 Umyć części (patrz “czyszczenie”).
3 Nadmiar kabla umieścić z tyłu urządzenia.

wykaz części

malakser

① popychacz
② podajnik
③ pokrywka
④ miska
⑤ wyjmowalny wałek napędzający
⑥ przełącznik prędkości + pulsacji
⑦ korpus
⑧ blokada bezpieczeństwa
⑨ miejsce na kabel

szklany blender

⑩ podstawa z nożami
⑪ uszczelka
⑫ dzbanek
⑬ pokrywka
⑭ zatyczka otworu do napełniania

szklany młynek

⑮ podstawa z nożami
⑯ uszczelka
⑰ dzbanek

dodatkowe wyposażenie

⑱ ostrze tnące
⑲ narzędzie do wyrabiania ciasta
⑳ trzepaczka zębata z podwójnym ubijaczem
㉑ tarcza krojąca/szatkująca na grubo
㉒ tarcza krojąca/szatkująca na drobno
㉓ tarcza trąca
㉔ zębata wyciskarka do cytrusów
㉕ łopatka

jak używać malaksera

1 Zamocować odłączalny trzonek do zespołu napędowego ❶.
2 Umieścić miskę rączką do tyłu i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje ❷.
3 Założyć na wałek wybrane narzędzie.
- Zawsze przed włożeniem składników umieścić miskę i narzędzie na urządzeniu.

4 Założyć pokrywkę ❸ tak, aby czubek wałka znajdował się w centrum pokrywki.
- **Nie należy używać pokrywki do włączania /wyłączania urządzenia; używać tylko regulatora prędkości.**

5 Włączyć urządzenie i wybrać prędkość.
- **Urządzenie nie będzie działać, gdy miska i pokrywka nie są dobrze założone.**
- Używaj przełącznika pulsacji do krótkich serii. Pulsacja trwa tak długo, jak długo w tej pozycji jest utrzymywany przełącznik.

6 Aby zdjąć pokrywkę, narzędzia i miskę, należy powtórzyć powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
- **Przed zdjęciem pokrywki wyłączyć urządzenie.**

ważne
- W misce robota kuchennego nie można rozdrabniać lub mielić kawy ani mielić cukru na cukier puder.
- Dodając esencję migdałową lub inne aromaty należy uważać, aby nie dotykały części plastikowych, gdyż mogą powodować jego trwałe zabarwienie.

dla wykorzystania rozcieńczacza

1 Wstaw krążek uszczelniający ⑪ do zespołu nożowego ⑩ – uważając, żeby uszczelka była poprawnie umieszczona. **Jeżeli uszczelka jest uszkodzona lub niepoprawnie wstawiona, będą miały miejsce przecieki.**
2 Przykręcić dzbanek na zespół ostrzy ❹.
Blender nie będzie działać, jeżeli poszczególne elementy nie zostały poprawnie zmontowane.
3 Umieść składniki w kubku.
4 Umieścić pokrywkę na dzbanku i wcisnąć, aby zabezpieczyć przed poluzowaniem ❺. W otworze pokrywki umieścić zakrywkę.
5 Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❼.
6 Wybierz szybkość lub użyj sterowania pulsacji.

bezpieczeństwo
- **Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.**
- Zawsze uważaj przy dotykaniu zestawu nożyków oraz unikaj dotykania ostrza tnącego podczas czyszczenia.
- Uruchamiać rozdrabniarkę tylko z założonym wieczkiem.
- Używaj tylko pojemnika zaopatrzonego w zestaw nożyków.
- Nigdy nie uruchamiaj pustego miksera.
- Aby twój mikser działał dłużej, nie uruchamiaj go na więcej niż 60 sekund.
- Rada życzliwego - nigdy nie mieszaj zamrożonych składników, które stworzyły jednolitą masę podczas zamarzania, rozkrusz tę masę przez włożeniem do pojemnika.

wskazówki
- Kiedy robisz majonez, włóż wszystkie składniki, z wyjątkiem oleju, do miksera. Wyciągnij zaślepkę otworu do wlewu. Następnie, w trakcie działania urządzenia, powoli wlewaj olej przez otwór w pokrywce
- Podczas przygotowywania tłustych mieszanek, na przykład pasztetów, dipów, może być potrzebne oczyszczenie pojemnika. Jeśli mieszankę trudno jest miksować, dodaj więcej płynu.
- Kruszenie lodu – korzystaj z trybu pulsacji krótkimi wstrząsami do otrzymania odpowiedniej konsystencji.
- Drobienie przypraw nie jest zalecanie, ponieważ to może uszkodzić plastykowe części.
- Urządzenie nie będzie działało, jeśli mikser jest umieszczony nieprawidłowo.
- Jeśli chcesz wymieszać suche składniki, pokrój je na kawałki, wyciągnij zaślepkę, a następnie, w trakcie działania urządzenia, wrzucaj kawałki jeden po drugim. Trzymaj ręce z daleka od otworu. Aby uzyskać lepszy wynik, regularnie opróżniaj.
- Nie używać miksera do przechowywania produktów. Przechowywać go pustego.
- Nigdy nie przetwarzać więcej niż 1,2 l – mniej w przypadku płynów, na których tworzy się piana, np. napojów z mleka.

obsługa młynka

Młynek można stosować do mielenia ziół, orzechów i kawy.

1 Umieścić składniki w dzbanku ⑰.
2 Umieścić uszczelkę ⑯ na zespole ostrzy ⑮.
3 Odwrócić zespół ostrzy do góry nogami. Włożyć zespół ostrzy do młynka, skierowawszy ostrza ku dołowi.
4 Mocno przykręcić ręcznie do młynka ❻.
5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara ❼.
6 Ustawić na maksymalne obroty lub użyć przycisku trybu pracy przerywanej.

bezpieczeństwo
- Nigdy nie przymocowywać ostrzy do robota kuchennego bez zamocowanego dzbanka.
- Nigdy nie odkręcać dzbanka, gdy na urządzeniu zamontowany jest młynek.
- Nie dotykać ostrzy i trzymać je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Długi okres użytkowania młynka można zapewnić nie używając urządzenia przez czas dłuższy niż 30 sekund. Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- Stosować wyłącznie do mielenia suchych składników.

wskazówki
Zioła najlepiej mielić, gdy są czyste i suche.

tabela zalecanych prędkości

narzędzie /wyposaż	funkcja	prędkość	maksymalna objętość
nóż	Przygotowywanie ciasta	1 – 2	1 kg – waga całkowita składników
	Ucieranie tłuszczu z mąką Dodawanie wody do połączenia składników ciasta	2 1 – 2	250 g – waga mąki
	Siekanie i purée	2	400 g – waga całkowita składników (siekając chude mięso)
	Mieszanki gęstych zup (od 500 ml płynu do 500 gsuchych składników) Zupy o rzadszej konsystencji/mleko	1 – 2 1 - 2	1 litr 600 mls
narzędzie do zagniatania ciasta	ciasta drożdżowe	2	340 g – waga mąki
trzepaczka	Białko jajek Śmietanka	2 1- 2	4 250 ml
tarcze – plasterki/siekanie	Twarde składniki, np. marchewka, twarde sery Miękkie składniki, np. ogórki pomidory	2 1	– –
tarcza do rozcierania	Parmezan, ziemniaki na kopytka	2	–
wyciskacz do cytrusów	Owoce cytrusowe	1	–
mikser	Calosc przeróbki	2	1,2 litr
młynek	Zioła Orzechy i kawa	2 2	10g 50g

jak używać dodatkowego wyposażenia

patrz tabela z prędkościami dla każdego narzędzia powyżej

⑱ nóż/⑲ narzędzie do wyrabiania ciasta

Nóż jest narzędziem najbardziej wszechstronnym ze wszystkich. Konsystencja po przerobie będzie zależała od długości czasu obróbki.
Aby otrzymać twardszą konsystencję, należy używać przycisku pracy impulsowej.

Noża można używać do przygotowywania ciast, siekania surowego i goto-wanego mięsa, warzyw, orzechów, pasztetów, sosów, rozdrabniania zup, a także do kruszenia biszkoptów i suchego chleba.

Do wyrabiania ciasta drożdżowego używać specjalnego narzędzia.

wskazówki

nóż

- Przed przetwarzaniem pociąć mięso, chleb, warzywa na kostki o wielkości ok. 2cm (3/4 cala).
- Biszkopty połamać na kawałki i dodawać, gdy urządzenie pracuje.
- Przy przygotowywaniu ciasta dodawać tłuszcz wprost z lodówki pokrojony na 2-cm kostki.
- Uważać, aby nie przetwarzać zbyt długo.

narzędzie do ciasta

- Umieścić suche składniki w misce i poprzez podajnik dodać płyny podczas pracy urządzenia. Przetwarzać aż do otrzymania gładkiej elastycznej kuli (60 sekund).
- Ponownie wyrabiać tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania w misce, gdyż urządzenie może wpaść w drgania.

⑳ trzepaczka podwójna z przekładnią

Należy używać jej tylko do lekkich mieszanek, jak białka, śmietana, mleko zagęszczone i do ubijania jajek z cukrem do biszkoptów bez tłuszczu. Cięższe mieszanki, jak tłuszcz i mąka, mogą zniszczyć trzepaczkę.

jak używać trzepaczki

1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
2 Oba bijaki włożyć dobrze do głowicy napędzającej.
3 Założyć trzepaczkę, ostrożnie ją przekręcając, aż zaskoczy na wałku napędzającym.
4 Dodać składniki.
5 Założyć pokrywkę tak, aby koniec wałka znajdował się w centrum pokrywki.
6 Włączyć urządzenie.

ważne

- **Trzepaczka nie nadaje się do przygotowywania ciast w jednym etapie ani do ubijania tłuszczu i cukru, gdyż produkty te spowodują jej uszkodzenie. Do przygotowywania ciast należy zawsze używać ostrza tnącego.**

wskazówki

- Najlepsze rezultaty można osiągnąć wtedy, gdy jajka mają temperaturę pokojową.
- Miska i bijaki powinny być czyste przed każdym ubijaniem.

tarcze krojące/siekające

Dla użycia dysków.

tarcze obustronne krojące /siekające – grube ㉑ cienkie ㉒
Strony siekającej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków i żywności o podobnej konsystencji. Strony krojącej należy używać do serów, marchewki, ziemniaków, kapusty, ogórków, cukini, buraczków i cebuli.

Tarcza drobna ㉓

Do tarcia parmezanu i ziemniaków na knedle.

bezpieczeństwo

- **Nigdy nie zdejmować pokrywki zanim tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.**
- **Obchodzić się ostrożnie z tarczami, gdyż są bardzo ostre.**

jak używać tarczy tnących

1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
2 Trzymając tarczę za środkowy uchwyt umieścić ją na wałku odpowiednią stroną do góry.
3 Założyć pokrywkę.
4 Włożyć do podajnika żywność.
5 Włączyć urządzenie i płynnie popychać żywność – **nigdy nie wkładać do podajnika palców.**

wskazówki

- Używać świeżych składników
- Nie tnij jedzenia za drobno. Wypełniaj szerokość rury napełniacza na całość. To pomoże uniknąć rozpełzania się jedzenia po stronach przy przeróbce.
- Jedzenie, umieszczone pionowo, wychodzi krótszym, niż jedzenie, umieszczone poziomo.
- Na dysku lub na dzbanku po przeróbce zawsze pozostanie nieduża ilość odpadów.

㉔ wyciskacz do cytrusów

Należy używać go do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, cytryn, limonek i grejpfrutów.

ⓐ stożek
ⓑ sitko

jak używać wyciskacza do cytrusów

1 Umieścić wałek napędzający i miskę na korpusie.
2 Umieścić sitko w misce tak, aby jego rączka zablokowała się bezpośrednio nad rączką miski.
3 Umieścić stożek na wałku napędzającym przekręcając go tak, aby opadł całkowicie na dół.
4 Przeciąć owoc na połowę. Włączyć urządzenie i przyciskać połówkę owocu do stożka.

- **Wyciskacz do owoców nie będzie działał, jeśli sitko nie jest dobrze założone.**

pielęgnacja i czyszczenie

- Zawsze przed czyszczeniem należy wyłączać urządzenie i wyjmować wtyczkę.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami i tarczami, gdyż są bardzo ostre.
- Niektóre rodzaje żywności mogą barwić plastik. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na plastik ani na smak potrawy. Aby usunąć zabarwienie, przetrzeć plastik szmatką zamoczoną w oleju roślinnym.

korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Na blokadzie zabezpieczającej nie mogą znajdować się resztki żywności.
- Nadmiar kabla należy umieścić z tyłu urządzenia ⑨.

mikser / młynek

1 Opróżnij dzbanek miksera / młynka, zanim okręcisz go od gniazda noży.
2 Umyj dzbanek miksera / młynka ręcznie.
3 Zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.
4 Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Oczyść ostrza szczoteczką w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie opłucz pod kranem. **Nie zanurzaj zespołu ostrzy w wodzie.**
5 Zostaw schnąć w pozycji do góry nogami.

trzepaczka

- Wyjąć bijaki z głowicy delikatnie je pociągając. Umyć je w ciepłej wodzie z płynem.
- Przetrzeć głowicę wilgotną szmatką i osuszyć. **Nie zanurzać jej w wodzie.**

dzbanek/wieczko i dodatki

- Umyć ręcznie i osuszyć.
- Jako alternatywa mogą one być zmywane na górnej półce zmywarki do naczyń. Polecany jest krótki program o niskiej temperaturze.

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich.
Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.
Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Безопасность работы

- Используемые ножи и диски являются очень острыми; при обращении с ними следует соблюдать крайнюю осторожность. **При работе и чистке всегда держите нож за ручку сверху, как можно дальше от режущей кромки.**
- Всегда снимайте нож перед тем, как наполнять чашку.
- Если прибор подключен к сети, держите пальцы или кухонные приборы подальше от внутренней поверхности чаши комбайна или измельчителя.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:-
  - перед установкой или снятием деталей;
  - когда не пользуетесь прибором;
  - перед очисткой.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Перед снятием крышки с чаши или измельчителя/кофемолки с силового блока:-
  - отключите питание;
  - дождитесь полной остановки прибора или движения лезвий;
  - следите за тем, чтобы не отсоединить чашу измельчителя или кофемолки от режущего блока.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.
- **Воздействие на блокировочный механизм с излишним усилием может привести к поломке прибора и к травме.**
- Никогда не пользуйтесь насадками, непредусмотренными для данного прибора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел ‘Обслуживание и забота о покупателях’.
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не загружайте прибор сверх указанной в рекомендациях по выбору рабочей скорости..
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Неправильное пользование комбайном/измельчителем может привести к травме.

Указания по безопасному использованию каждой насадки содержатся в разделе «Использование насадок».

Перед подключением к электросети

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на нижней стороне прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

1 Снимите всю упаковку, включая пластиковые защитные покрытия на ноже. **Будьте осторожны, поскольку ножи очень острые.** Нет необходимости хранить эти покрытия, они предназначены только для защиты ножей в процессе изготовления прибора и при транспортировке.
2 Вымойте все детали, см. раздел “Уход за прибором”
3 Вставьте излишнюю часть шнура в паз, расположенный на задней стороне прибора.

Обозначения

Комбайн

① толкатель
② подающая трубка
③ крышка
④ чаша
⑤ съемный приводной вал
⑥ регулятор скорости + кратковременное включение
⑦ силовой блок
⑧ предохранительная блокировка
⑨ паз для шнура

Чаша соковыжималки

⑩ блок с ножом
⑪ уплотнительное кольцо
⑫ чаша
⑬ крышка
⑭ воронка

Чаша измельчителя

⑮ блок с ножом
⑯ уплотнительное кольцо
⑰ чаша измельчителя

Дополнительные насадки

⑱ нож
⑲ насадка для вымешивания теста
⑳ двойная редукторная насадка для взбивания
㉑ диск для нарезки толстых ломтиков и грубого шинкования
㉒ диск для нарезки тонких ломтиков и мелкого шинкования
㉓ диск-терка
㉔ редукторная соковыжималка для цитрусовых
㉕ лопаточка

Как пользоваться кухонным комбайном

1 Установите съемный вал на блок электродвигателя ❶.
2 Установите чашку. Поставьте ее так, чтобы ручка была сзади, и поверните по часовой стрелке до фиксации ❷.
3 Установите нужную насадку на приводной вал.
- Чашка и необходимая насадка должны устанавливаться на прибор до того, как будут добавлены продукты.

4 Установите крышку ❸, следя за тем, чтобы верхняя часть приводного вала оказалась в центре крышки.
- **Никогда не пользуйтесь крышкой для управления комбайном, всегда используйте для этой цели регулятор скорости.**

5 Включите прибор и выберите скорость.
- **При неправильной установке чашки и крышки комбайн не будет работать.**
- Работайте в режиме кратковременного включения, используя соответствующую кнопку. В этом режиме прибор работает только когда кнопка удерживается в нажатом положении.

6 Повторите описанную выше процедуру в обратном порядке для того, чтобы снять крышку, насадки и чашку.
- **Всегда выключайте прибор перед снятием крышки.**

Внимание
- Чаша вашего кухонного комбайна не подходит для измельчения и перемалывания кофейных зерен, или для измельчения сахара в сахарную пудрусахара до сахарной пудры
- При добавлении миндальной эссенции или приправы к смесям старайтесь избегать контакта с пластиковыми деталями, так как это может привести к стойкому окрашиванию.

как использовать измельчитель

1 Установите уплотнительное кольцо ⑪ на блок лопастей ⑩, следя за правильностью положения уплотнения. **В случае повреждения или неправильной установки уплотнения возможно подтекание жидкости из прибора.**
2 Вверните чашу на режущий блок ❹.
Соковыжималка не будет работать в случае неправильной сборки.
3 Поместите ингредиенты в сосуд.
4 Установите крышку на миксер и нажмите для фиксации ❺. Установите колпачок заливного отверстия.
5 Поставьте соковыжималку на блок питания и поверните по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать ❼.
6 Выберите скорость или используйте кнопку кратковременного включения.

Безопасность работы
- **Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.**
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Включайте гомогенизатор только с закрытой крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Никогда не включайте пустой измельчитель.
- Для того чтобы измельчитель работал долго, не включайте его дольше, чем на 60 секунд.
- Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.

Полезные советы
- При приготовлении майонеза все ингредиенты, кроме растительного масла, поместите в измельчитель. Снимите пробку горловины. Затем при работающем устройстве медленно добавьте масло через отверстие в крышке.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.
- Измельчение льда – используйте пульсирующий режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции
- Прикрывайте отверстие рукой. Для обеспечения лучшего результата своевременно разгружайте чашу. Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- При неправильной установке измельчителя прибор не заработает.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите наливную пробку и при работающем устройстве загрузите кусочки один за другим. Накройте отверстие ладонью. Для получения лучшего результата регулярно опорожняйте смеситель.
- Не используйте миксер в качестве емкости для хранения. Оставляйте его пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1,2 л, для пенистых смесей типа молочных коктейлей это значение должно быть еще меньше.

Использование измельчителя

Используйте измельчитель для измельчения трав, орехов и кофейных зерен.

1 Поместите продукты в чашу измельчителя ⑰.
2 Закрепите прокладочное кольцо ⑯ на режущем блоке ⑮.
3 Переверните режущий блок вверх дном. Опустите его в чашу измельчителя лезвиями вниз.
4 Вверните режущий блок на чашу измельчителя до упора ❻.
5 Установите измельчитель на блок питания и поверните по часовой стрелке для фиксации ❼.
6 Переключите на максимальную скорость или используйте импульсный режим.

Безопасность работы
- Никогда не устанавливайте режущий блок на кухонный комбайн без чаши.
- Никогда не откручивайте чашу, если на приборе установлен измельчитель.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. – Храните лезвия в недоступном для детей месте.
- Никогда не снимайте измельчитель до полной остановки лезвий.
- Чтобы обеспечить долгий срок службы измельчителя, никогда не включайте его более чем на 30 секунд. Выключайте сразу же после получения необходимой консистенции.
- Не рекомендуется обрабатывать специи, т. к. они могут повредить пластиковые детали.
- Прибор не будет работать в случае, если измельчитель собран неправильно.
- Использовать только для сухих ингредиентов.

Полезные советы
Травы лучше всего измельчать чистыми и сухими.

таблица рекомендуемых рабочих скоростей

Приспособление/насадка	Операция	Скорость	Максимальная загрузка
Нож	Приготовление бисквитов	1 – 2	1 кг общий вес
	Растирание жира в муке Добавление воды для смешивания ингредиентов для сдобного теста	2 1 – 2	250 г вес муки
	Измельчение и приготовление пюре	2	400 г рубленное нежирное мясо общий вес
	Густые суповые смеси (500 мл жидкости на 500 г сухих ингредиентов) Более жидкие супы/ молоко	1 – 2 1 - 2	1 л 600 мл
насадка для замешивания теста	дрожжевые смеси	2	340 г вес муки
Венчик	Яичные белки Сливки	2 1 – 2	4 250 мл
Диски - нарезка ломтиками/ резание	Продукты с плотной структурой типа моркови, твердых сыров Менее плотные продукты типа огурцов, помидоров	2 1	– –
диск-терка	Сыр пармезан, картофельные клецки по-немецки	2	–
Пресс для цитрусовых	Цитрусовые	1	–
Миксер	Универсальная	2	1,2 л
Измельчитель	Травы Орехи и кофейные зерна	2 2	10 г 50 г

Использование насадок

Для определения скорости для каждой насадки см. таблицу выше.

⑱ нож/⑲ приспособление для замеса теста

Нож представляет собой наиболее универсальную насадку. Получаемая консистенция определяется продолжительностью времени обработки. При обработке более плотных ингредиентов пользуйтесь импульсным регулятором.

Ножи используются для измельчения сырого и обработанного мяса, при приготовлении кондитерских изделий из сдобного теста, для овощей, орехов, паштетов, соусов, супов-пюре, а также для получения тертых сухарей.

Если же это приспособление имеется в комплекте, то пользуйтесь ими для приготовления дрожжевых смесей.

Полезные советы

Нож

- Перед обработкой таких продуктов как мясо, хлеб, овощи порежьте их кубиками размером около 2 см.
- Сухое печенье можно разломать на кусочки и добавлять через подающую трубку в процессе работы прибора.
- При приготовлении песочного теста используйте масло и т.п., вынутое непосредственно из холодильника, порезав его на кубики размером 2 см.
- Следите, чтобы нож не перегревался.

Приспособление для замеса теста

- Разместите сухие ингредиенты в чашке и добавляйте жидкость в процессе работы прибора. Продолжайте до тех пор пока не образуется гладкий упругий ком теста, что занимает обычно 60 секунд.
- Повторно замешивать следует только руками. Не рекомендуется выполнять повторное замешивание в чашке, так как это может привести к неустойчивой работе комбайна.

⑳ Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)

Предназначена только для негустых смесей, например, яичных белков, крема, сгущенного молока и для взбивания яиц с сахаром для нежирных бисквитов. При использовании с более плотными смесями может произойти поломка.

Использование взбивалки

1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
2 Надежно вставьте каждый венчик в головку с приводом.
3 Установите взбивалку, осторожно поворачивая ее, пока она не опустится на приводной вал.
4 Положите нужные ингредиенты.
5 Установите крышку, следя за тем, чтобы торец вала оказался в центре крышки.
6 Включите прибор.

Внимание!

- **Насадка для взбивания не используется при вымешивании теста для кексов, а также для взбивания масла и измельчения сахара поскольку это может привести к повреждению насадки для взбивания. Тесто для кексов следует вымешивать ножом.**

Полезные советы

- Для получения оптимального результата яйца должны иметь комнатную температуру.
- Прежде чем взбивать, убедитесь, что чашка и взбивалка являются чистыми и нежирными.

Диски для нарезки

Как использовать диски.

Переворачиваемые диски для нарезки ломтиками/резания - крупная нарезка ㉑ , мелкая нарезка ㉒
Используйте сторону для резания при обработке сыров, моркови, картофеля и других продуктов аналогичной структуры.
Используйте сторону для нарезки ломтиками при обработке сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и репчатого лука.

Диск-терка ㉓
Для натирания сыра типа пармезан и картофеля для клецек.

Безопасность работы

- **Никогда не снимайте крышку прежде, чем произойдет полная остановка режущего диска.**
- **Диски являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения**

Использование режущих дисков

1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
2 Держась за ручку в центре, установите диск на приводной вал нужной стороной вверх.
3 Установите крышку.
4 Положите продукты в подающую трубку.
5 Включите прибор и равновмерно нажимайте вниз на толкатель; **никогда не допускайте, чтобы Ваши пальцы оказались в подающей трубке.**

Полезные советы
- Используйте свежие продукты.
- Не рекомендуется нарезать продукты слишком мелко. Заполните подающую трубу до краёв. Это предотвратит разбрасывание продуктов по сторонам во время обработки.
- Кусочки, поставленные вертикально, получаются короче, чем кусочки, поставленные горизонтально.
- После обработки на диске или в емкости всегда присутствуют остатки продуктов.

㉔ Пресс для цитрусовых

Предназначен для выжимания сока из цитрусовых фруктов (например, апельсинов, лимонов, лайма и грейпфрутов).

ⓐ конус
ⓑ сито

Использование пресса для цитрусовых

1 Установите приводной вал и чашку на силовой блок.
2 Установите сито в чашку, следя за тем, чтобы ручка сита была зафиксирована в положении, находящемся строго над ручкой чашки.
3 Установите конус над приводным валом, вращая его до тех пор, пока он не опустится до конца вниз.
4 Разрежьте фрукты пополам. Затем включите прибор и нажимайте разрезанной половинкой на конус.
- **Пресс не будет работать, если сито не зафиксировано должным образом.**

Уход за прибором

- Перед чисткой прибора всегда выключайте его и отсоединяйте от сети.
- Диски и ножи являются очень острыми и требуют крайне осторожного обращения.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые детали. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению деталей и не влияет на вкус пищи. Для удаления обесцвеченного пятна потрите его тканью, смоченной растительным маслом.

Силовой блок
- Протрите влажной тряпкой, а затем насухо. Следите за тем, чтобы зона вблизи блокировочного механизма не была засорена остатками пищи.
- Избыточная часть шнура питания должна находиться в специальном пазу, расположенном на задней стороне прибора ⑨.

измельчитель/кофемолка
1 Опустошите чашу/кувшин перед отсоединением от режущего блока.
2 Промойте чашу/кувшин вручную.
3 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
4 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
5 Переверните их и оставьте сушиться.

Взбивалка с двумя венчиками (с приводом)
- Отсоедините венчики от головки привода, осторожно потянув за них. Вымойте их в теплой мыльной воде.
- Протрите головку привода влажной тряпкой, а затем вытрите ее насухо. **Не опускайте головку привода в воду.**

емкость/крышка и принадлежности
- Вымойте руками, а затем высушите.
- Данные детали также можно мыть на первой полке посудомоечной машины. Рекомендуем использовать программу ускоренной мойки при низкой температуре.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:
- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте
Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/EC.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.
Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.
Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Ελληνικά

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

Ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι είναι κοφτεροί, χρησιμοποιήστε τους με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα κοπής από τη λαβή στην κορυφή μακριά από το κοφτερό άκρο, τόσο κατά τη διάρκεια της χρήσης όσο και του καθαρισμού.**
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα κοπής πριν βγάλετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή σκεύη στο μπολ του μίξερ και στην κανάτα του μπλέντερ , ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:-
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή το μπλέντερ/μύλο από τη βασική μονάδα:-
  - θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας;
  - περιμένετε έως ότου τα εξαρτήματα/οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς;
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε την κανάτα του μπλέντερ ή το δοχείο μύλου από τη μονάδα με τις λεπίδες.
- Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να λειτουργήσετε τον επεξεργαστή τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.
- **Η συσκευή θα πάθει βλάβη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό αν ο μηχανισμός ασφάλισης υποβληθεί σε πίεση μεγαλύτερη από αυτή που απαιτείται.**
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήσετε ποτέ να βραχεί η συσκευή, το καλώδιο ή το φις.
- Μην αφήνετε το πλεονάζον καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του πάγκου εργασίας ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ταχύτητες που αναφέρονται στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- β Η κακή χρήση του μίξερ/μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Για επιπλέον προειδοποιήσεις ασφάλειας για κάθε εξάρτημα, ανατρέξτε στη σχετική ενότητα με τίτλο «χρήση των εξαρτημάτων».

Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι η ίδια όπως αυτή που φαίνεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

1 Αφαιρέστε όλα τα περιτυλίγματα της συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων και των πλαστικών καλυμμάτων των λεπίδων κοπής.
Προσέξτε πολύ διότι οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Αυτά τα καλύμματα θα πρέπει να πεταχτούν καθώς η χρήση τους είναι να προστατεύουν την λεπίδα μόνο κατά τη διάρκεια της κατασκευής και μεταφοράς.
2 Πλύνετε τα εξαρτήματα: βλέπε καθαρισμό.
3 Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στο χώρο αποθήκευσης στο πίσω μέρος της συσκευής.

Περιγραφή

Επεξεργαστής

① εξάρτημα ώθησης
② σωλήνας τροφοδοσίας
③ καπάκι
④ μπωλ
⑤ αποσπώμενος άξονας επεξεργαστή
⑥ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
⑦ κεντρική μονάδα
⑧ μηχανισμός ασφάλισης
⑨ αποθήκευση καλωδίου

γυάλινο μπλέντερ

⑩ μονάδα κοπής
⑪ δακτύλιος σφραγίσματος
⑫ κύπελλο
⑬ άνοιγμα γεμίσματος
⑭ καπάκι

γυάλινος μύλος

⑮ μονάδα κοπής
⑯ δακτύλιος σφραγίσματος
⑰ δοχείο

Επιπλέον εξαρτήματα

⑱ λεπίδα μαχαιριού
⑲ εργαλείο ζύμης
⑳ προσαρμοσμένο χτυπητήρι με διπλούς αναδευτήρες
㉑ δίσκος κοπής σε χοντρές φέτες/λωρίδες
㉒ δίσκος κοπής σε λεπτές φέτες/λωρίδες
㉓ δίσκος τριψίματος
㉔ προσαρμοσμένος λεμονοστύφτης
㉕ σπάτουλα

Χρήση του επεξεργαστή τροφίμων

1 Ταιριάξτε την αποσπώμενη λαβή στη μονάδα τροφοδοσίας ❶.
2 Μετά τοποθετήστε το μπολ. Τοποθετήστε τη λαβή προς τα πίσω και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει ❷.
3 Τοποθετήστε ένα εξάρτημα πάνω από τον άξονα του επεξεργαστή τροφίμων.
- Πάντοτε εφαρμόζετε το μπολ και το εξάρτημα στη συσκευή πριν προσθέσετε τα υλικά.

4 Τοποθετήστε το καπάκι ❸ - και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας του επεξεργαστή βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
- **Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να χειριστείτε τον επεξεργαστή, χρησιμοποιείτε πάντα τον επιλογέα ταχύτητας on/off.**

5 Ανοίξτε τη συσκευή και επιλέξτε μια ταχύτητα.
- **Αν δεν τοποθετήσετε σωστά το μπολ και το καπάκι ο επεξεργαστής τροφίμων δεν θα λειτουργήσει.**
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί λειτουργίας παλμού για σύντομη λειτουργία στη μέγιστη ταχύτητα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται ενόσω το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στη θέση αυτή.

6 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αφαιρέσετε το καπάκι, τα εξαρτήματα και το μπολ.
- **Σβήνετε πάντοτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το καπάκι.**

Σημαντικό
- Το μπολ του μίξερ σας δεν είναι κατάλληλο για το θρυμματισμό και το άλεσμα κόκκων καφέ, ή για τη μετατροπή χοντρής ζάχαρης σε άχνη.
- Όταν προσθέτετε εσάνς ή άρωμα αμυγδάλου σε μείγματα, αποφύγετε την επαφή με το πλαστικό γιατί μπορεί να δημιουργήσει μόνιμα σημάδια.

πώς χρησιμοποιείται το μπλέντερ

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης ⑪ στη μονάδα με τις λεπίδες ⑩ και βεβαιωθείτε ότι τοποθετήθηκε σωστά. **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα σημειωθούν διαρροές.**
2 Βιδώστε το κύπελλο επάνω στη μονάδα των λεπίδων ❹. **Το μπλέντερ δεν λειτουργεί εάν δεν το έχετε συναρμολογήσει σωστά.**
3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα.
4 Τοποθετήστε το καπάκι στο κύπελλο και πιέστε προς τα κάτω για να ασφαλίσει. ❺. Τοποθετήστε το καπάκι του πώματος-μεζούρας.
5 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη βασική μονάδα και περιστρέψτε δεξιόστροφα, έως ότου ασφαλίσει ❼.
6 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί λειτουργίας παλμού.

Ασφάλεια
- **Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.**
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Θέτετε το μπλέντερ σε λειτουργία μόνο αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

Συμβουλές
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.
- Θρυμματισμός πάγου – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν τοποθετηθεί σωστά.

- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως συσκευή φύλαξης. Θα πρέπει να το κρατάτε άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην ανακατεύετε ποτέ παραπάνω από 1,2 λίτρα - λιγότερο για αφράτα υγρά όπως μιλκσέικ.

πώς χρησιμοποιείται ο μύλος

Χρησιμοποιήστε το μύλο για να αλέσετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ.

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο ⑰.
2 Προσαρμόστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑯ στη μονάδα των λεπίδων ⑮.
3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα των λεπίδων. Τοποθετήστε τη μέσα στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
4 Βιδώστε τη μονάδα των λεπίδων στο δοχείο, σφίγγοντας όσο μπορείτε με το χέρι ❻.
5 Τοποθετήστε το μύλο στη βασική μονάδα και περιστρέψτε δεξιόστροφα, έως ότου ασφαλίσει ❼.
6 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί λειτουργίας παλμού.

ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στο πολυμίξερ, εάν δεν έχετε προσαρμόσει το δοχείο.
- Ποτέ μην ξεβιδώνετε το δοχείο όταν έχετε προσαρμόσει το μύλο στη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Φυλάξτε τη μονάδα των λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Ποτέ μην αφαιρείτε το μύλο έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μύλο σας, ποτέ μη τον αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Χρησιμοποιείται μόνο για στεγνά υλικά.

Συμβουλές

Τα μυρωδικά αλέθονται ευκολότερα όταν είναι πλυμένα και στεγνά.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

Εργαλείο/εξάρτημα	**Λειτουργία**	**Ταχύτητα**	**Μέγιστες Ποσότητες**
Λεπίδα κοπής	Παρασκευή κέικ	1 – 2	1 Kg συνολικό βάρος
	Τρίψιμο βουτύρου στο αλεύρι	2	250 g αλεύρι
	Προσθήκη νερού για να ανακατευτούν τα υλικά της ζύμης	1 – 2	
	Τεμαχισμός και παρασκευή πουρέ	2	400 g συνολικό βάρος άπαχου κρέατος για τεμαχισμό
	Παχύρρευστες σούπες (500 ml υγρά για 500 γρ υλικών σε ξηρή μορφή)	1 – 2	1 λίτρο
	Αραιές σούπες/γάλα	1 – 2	600 ml
εργαλείο ζύμης	μίγματα με μαγιά	2	340 g αλεύρι
αναδευτήρα	Ασπράδια αβγών	2	4
	Κρέμα γάλακτος	1 – 2	250 ml
Δίσκοι - κοπής / τριψίματος	Σκληρά τρόφιμα όπως καρότα, σκληρά τυριά	2	–
	Πιο μαλακά τρόφιμα όπως αγγούρια, τομάτες	1	–
δίσκος τριψίματος	Τυρί παρμεζάνα, Πατάτα για πιτάκια με ζύμη	2	–
Λεμονοστίφτης	Εσπεριδοειδή	1	–
Μπλέντερ	Για κάθε επεξεργασία	2	1,2 λίτρο
μύλος	Μυρωδικά	2	10g
	Ξηροί καρποί και κόκκοι καφέ	2	50g

Χρήση των εξαρτημάτων

Βλέπε τον παραπάνω πίνακα για την ταχύτητα κάθε εξαρτήματος

⑱ Λεπίδα κοπής/⑲ εργαλείο ζυμώματος

Αυτή η λεπίδα είναι το πιο χρηστικό εξάρτημα απ' όλα. Η υφή της τροφής εξαρτάται από το χρόνο επεξεργασίας. Για πιο χοντροκομμένα μίδματα χρησιμοποιήστε το διακόπτη "στιγμιαίας λειτουργίας".

Χρησιμοποιήστε τη λεπίδα κοπής για παρασκευή κέικ και γλυκών, για κόψιμο ωμού και μαγειρεμένου κρέατος, λαχανικών, ξηρών καρπών, πατέ, ντιπ, πολτοποίηση σούπας και επίσης για να θρυμματίζετε μπισκότα και ψωμί.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για ζύμη με μαγιά.

Συμβουλές

Λεπίδα κοπής

- Κόψτε τα τρόφιμα όπως το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά σε κύβους των 2 εκ. πριν την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να κόψετε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα προσθέσετε στο σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Όταν φτιάχνετε γλυκά χρησιμοποιήστε βούτυρο κατευθείαν από το ψυγείο σε κύβους των 2 εκ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε τον επεξεργαστή να λειτουργεί περισσότερο απ' ότι πρέπει.

ζύμη

- Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στο μπολ και προσθέστε τα υγρά από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.

  Αφήστε το να λειτουργήσει μέχρι να δημιουργηθεί μια απαλή ελαστική μπάλα ζύμης. Ο χρόνος που θα χρειαστεί είναι περίπου 60 δευτερόλεπτα.
- Ξαναζυμώστε μόνο με το χέρι. Το ξαναζύμωμα στο μπολ δεν συνιστάται γιατί ο επεξεργαστής μπορεί να γίνει ασταθής.

⑳ Διπλός αναδευτήρας

Χρησιμοποιείται για ελαφρά μίγματα όπως π.χ. ασπράδια αυγών, κρέμα, παστεριωμένο γάλα, και για χτύπημα αυγών και ζάχαρης για άπαχα παντεσπάνια. Τα βαρύτερα μίγματα όπως λίπος και αλεύρι θα του προκαλέσουν βλάβη.

Χρήση του αναδευτήρα

1 Εφαρμόστε τον άξονα και το μπολ πάνω στην κεντρική μονάδα.
2 Τοποθετήστε κάθε εξάρτημα ανακατέματος ξεχωριστά πάνω στην κεφαλή.
3 Εφαρμόστε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προσεκτικά μέχρι να τοποθετηθεί πάνω στον άξονα.
4 Προσθέστε τα υλικά.
5 Κλείστε το καπάκι - βεβαιωθείτε ότι το άκρο του άξονα βρίσκεται στο κέντρο από το καπάκι.
6 Λειτουργήστε τη συσκευή.

Σημαντική Πληροφορία

- **Το χτυπητήρι δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή κέικ ή κρέμας από βούτυρο και ζάχαρη καθώς τα μίγματα αυτά προκαλούν φθορά. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού για την παρασκευή κέικ.**

Συμβουλές

- Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αυγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και οι αναδευτήρες είναι καθαροί και δεν έχουν υπολείμματα από λίπος πριν το ανακάτεμα.

Δίσκοι κοψίματος / τριψίματος

Πώς χρησιμοποιούνται οι δίσκοι.

Αντιστρέψιμοι δίσκοι κοψίματος/τριψίματος - χοντροί ㉑ , λεπτοί ㉒

Χρησιμοποιήστε το δίσκο τριψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας υφής.

Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοψίματος για τυρί, καρότα, πατάτες, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκια, παντζάρια και κρεμμύδια.

Δίσκος ψιλού τριψίματος ㉓

Τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικούς λουκουμάδες.

Ασφάλεια

- **Μη βγάζετε ποτέ το καπάκι αν δεν έχουν σταματήσει εντελώς οι δίσκοι κοπής.**
- **Κρατήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**

Χρήση των δίσκων κοπής

1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
2 Κρατώντας τον από την κεντρική λαβή, τοποθετήστε το δίσκο πάνω στον άξονα με την κατάλληλη πλευρά από πάνω .
3 Εφαρμόστε το καπάκι.
4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
5 Λειτουργήστε τη συσκευή και πιέστε τα τρόφιμα με τον ωθητήρα ομοιόμορφα προς τα κάτω - **μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας.**

Συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα υλικά σε πολύ μικρά τεμάχια. Φροντίστε να γεμίζετε εντελώς και ομοιόμορφα την ειδική υποδοχή για τα υλικά. Με αυτόν τον τρόπο, τα υλικά δεν γλιστρούν στο πλάι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Τα υλικά που τοποθετούνται κατακόρυφα βγαίνουν μικρότερα σε μέγεθος σε σχέση με τα υλικά που τοποθετούνται οριζοντίως.
- Πάντα θα μένει μια μικρή ποσότητα υπολειμμάτων στο δίσκο ή στο μπολ μετά την επεξεργασία.

㉔ Λεμονοστίφτης

Ο λεμονοστίφτης χρησιμοποιείται για το στύψιμο εσπεριδοειδών, (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, κίτρα και γκρέιπφρουτ).

ⓐ κώνος
ⓑ σουρωτήρι

Χρήση του λεμονοστίφτη

1 Τοποθετήστε τον άξονα και το μπολ στην κεντρική μονάδα.
2 Τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ - βεβαιωθείτε ότι η λαβή του σουρωτηριού έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση ακριβώς πάνω από τη λαβή του μπολ.
3 Τοποθετήστε τον κώνο στον άξονα γυρίζοντάς τον έως ότου φτάσει μέχρι κάτω.
4 Κόψτε τα φρούτα στη μέση. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τα φρούτα στον κώνο.

- **Ο λεμονοστίφτης δε θα λειτουργήσει αν το σουρωτήρι δεν έχει ασφαλίσει κανονικά.**

Φροντίδα & καθαρισμός

- Πάντα σβήνετε τη συσκευή και βγάζετε την από την πρίζα πριν το καθάρισμα.
- Προσέχετε όταν πιάνετε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής - είναι εξαιρετικά κοφτερά.
- Μερικά τρόφιμα μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Δεν θα επηρεάσει το πλαστικό ή τη γεύση του φαγητού σας. Το καθάρισμα με ένα πανί εμποτισμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του χρώματος.

Κεντρική μονάδα

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο μηχανισμό ασφάλισης.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στον αποθηκευτικό χώρο στο πίσω μέρος της συσκευής ⑨.

μπλέντερ/μύλος

1 Αδειάστε την κανάτα/το δοχείο προτού τα ξεβιδώσετε από τη μονάδα με τις λεπίδες.
2 Πλύνετε την κανάτα/το δοχείο με το χέρι.
3 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
4 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**
5 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

Διπλός αναδευτήρας

- Βγάλτε τα χτυπητήρια από την κεφαλή τραβώντας τα απαλά. Πλύνετέ τα σε ζεστή σαπουνάδα.
- Σκουπίστε την κεφαλή με ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε. **Μη βυθίζετε την κεφαλή στο νερό.**

μπολ/καπάκι και εξαρτήματα

- Πλύνετε τα με το χέρι και μετά στεγνώστε τα καλά.
- Διαφορετικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα σε χαμηλή θερμοκρασία.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές

επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Nože a rezacie kotúče sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne. **Nožové čepele držte pri manipulácii a čistení za držadlo pre prst umiestnené na vrchu, vždy mimo rezných hrán.**
- Pred vyliatím obsahu nádoby odoberte nože.
- Ruky a nástroje nestrkajte do nasadených nádob robota, kým je zariadenie pripojené na prívod elektrickej energie.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nepoužívajte prsty na vkladanie potravín do plniacej trubice. Vždy na to používajte dodaný posúvač.
- Pred zložením veka zo založenej nádoby mixéra alebo mlynčeka z pohonnej jednotky:-
  - vypnite zariadenie;
  - počkajte, kým sa doplnok/nože celkom nezastavia;
  - nepripustite nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby alebo mlynčeka od nožovej zostavy.
- Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.
- Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.
- **Pokiaľ bude blokovací mechanizmus zariadenia vystavený nadmerným silám, potom sa pokazí a môže zapríčiniť poranenie.**
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky.
- Zariadenie v činnosti nenechávajte nikdy bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: viď servis a starostlivosť o zákazníkov
- Pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku nevystavujte nikdy vlhkosti.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky, ani sa nesmie dotýkať horúcich predmetov.
- Neprekračujte maximálne pracovné parametre, stanovené v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhe tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Nesprávne používanie kuchynského robota môže spôsobiť poranenie.

Doplnkové bezpečnostné pokyny pre každé príslušenstvo si nájdete v príslušnom odseku pod názvom „používané príslušenstvo“.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášanlivosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

pred prvým použitím

1 Odstráňte všetky časti obalu, vrátane plastových krytov nožov. **Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.** Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu počas výroby a transportu.
2 Poumývajte všetky diely – viď „čistenie“.
3 Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti stroja.

význam symbolov

kuchynský robot

① posúvač
② plniaca trubica
③ veko
④ nádoba
⑤ odnímateľný pohonný hriadeľ
⑥ ovládač rýchlosti a impulzov
⑦ pohonná jednotka
⑧ bezpečnostné blokovanie
⑨ priestor na uloženie šnúry

sklenený mixér

⑩ nožová jednotka
⑪ tesniaci krúžok
⑫ nádoba
⑬ veko
⑭ plniaca zátka

sklenený mlynček

⑮ nožová jednotka
⑯ tesniaci krúžok
⑰ nádoba

doplnky

⑱ rezacie nože
⑲ nástroj na prípravu cesta
⑳ šľahač s dvojitými metličkami a prevodovkou
㉑ hrubý krájací a strúhací kotúč
㉒ tenký krájací a strúhací kotúč
㉓ škrabací kotúč
㉔ lis na citrusové plody s ozubeným prevodom
㉕ špachtľa

používanie kuchynského robota

1 Založte odnímateľný pohonný hriadeľ na pohonnú jednotku ❶.
2 Potom založte nádobu. Otočte rukoväť dozadu a potom ju otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❷.
3 Založte požadované príslušenstvo na pohonný hriadeľ.
- Pred vkladaním ingrediencií najskôr na stroj založte nádobu a požadované príslušenstvo.

4 Založte veko ❸ – zabezpečte, aby bol vrchol pohonného hriadeľa riadne zacentrovaný do stredu veka.
- **Nepoužívajte veko na ovládanie robota, vždy na to používajte ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti.**

5 Zapnite robot a zvoľte si rýchlosť.
- **Robot nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založená nádoba a veko.**
- Na krátke procedúry použite ovládač impulzov. Impulzy vznikajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.

6 Pri skladaní veka, doplnkov a nádoby postupujte v opačnom poradí.
- **Pred zložením veka stroj vypnite.**

dôležité upozornenie
- Nádoby na mixovanie a miešanie nie sú vhodné na spracovanie alebo mletie zrnkovej kávy, ani na mletie kryštálového cukru.
- Pri pridávaní mandľovej esencie alebo iných príchutí do zmesi sa treba vyhnúť priamemu kontaktu s plastovými dielmi, lebo by to mohlo zanechať trvalé stopy na povrchu týchto dielov.

používanie mixéra

1 Upevnite tesniaci krúžok ⑪ do nožovej jednotky ⑩ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne uložené. **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené alebo zle uložené, vznikne presakovanie mixovaného materiálu.**
2 Naskrutkujte nádobu mixéra na nožovú zostavu ❹.
Mixér nebude pracovať, pokiaľ nebude správne založený.
3 Vložte ingrediencie do nádoby.
4. Založte veko na nádobu a zatlačte dole do zabezpečenej polohy ❺. Založte plniacu zátku.
5 Umiestnite mixér na pohonnú jednotku a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❼.
6 Vyberte si rýchlosť alebo použite riadenie impulzov.

bezpečnosť
- **Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.**
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a vyhnite sa dotyku s reznými hranami nožov pri ich čistení.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- V záujme zachovania dlhej životnosti mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Zjemnenie ingrediencií – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.

pokyny
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a omáčky, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.
- Drvenie ľadu – mixér pracuje v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým nie je mixér riadne namontovaný.
- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nikdy nemixujte viac, než 1,2 litra ingrediencií. Ešte menej treba pri mixovaní penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily.

používanie mlynčeka

Mlynček (pokiaľ je v dodávke) používajte na mletie byliniek, orechov a kávových zŕn.

1 Vložte ingrediencie do nádoby ⑰.
2 Upevnite tesniaci krúžok ⑯ do nožovej jednotky ⑮.
3 Otočte nožovú jednotku nadol. Vložte do nádoby, nožmi nadol.
4 Naskrutkujte pevne nožovú jednotku na nádobu ❻.
5 Umiestnite mixér na pohonnú jednotku a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❼.
6 Prepnite na maximálnu rýchlosť alebo použite riadenie impulzov.

bezpečnosť
- Nikdy neupevňujte nožovú jednotku na kuchynský robot bez príslušnej nádoby.
- Nikdy neodskrutkujte nádobu, kým je mlynček založený na zariadení.
- Nedotýkajte sa ostrých hrán nožov – udržiavajte ich mimo dosahu detí.
- Nikdy neskladajte nožovú jednotku, kým nože úplne nezastanú.
- V záujme zachovania dlhej životnosti mixéra, nikdy ho nespúšťajte na dobu dlhšiu, než 30 sekúnd. Vypnite zariadenie, keď dosiahnete požadovanú konzistenciu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Zariadenie nemôže pracovať, kým mlynček nie je riadne namontovaný.
- Používajte len na spracovanie suchých ingrediencií.

pokyny
Bilinky sa lepšie melú, ak sú čisté a suché.

tabuľka odporúčaných rýchlostí			
nástroj/doplnok	**funkcia**	**rýchlosť**	**maximálna kapacita**
nožové listy	Príprava koláčov	1 – 2	1kg - celková hmotnosť
	Vtieranie tuku do múky Pridanie vody na skombinovanie cestových ingrediencií	2 1 – 2	250g - hmotnosť múky
	Sekanie a príprava kaše	2	400g - celková hmotnosť čistého mäsa
	Miešanie hustých polievok (500ml tekutiny do 500g suchých ingrediencií) Redšie polievky a mlieko	1 – 2 1 – 2	1 liter 600 ml
nástroj na prípravu cesta	kvasené zmesi	2	340g - hmotnosť múky
šľahač	Vaječné bielka Krém	2 1 – 2	4 250 ml
kotúče na krájanie a strúhanie	Tuhé druhy potravín, ako je mrkva, tvrdé syry Mäkké druhy potravín, ako sú uhorky, paradajky	2 1	– –
škrabací kotúč	Syr parmezán, zemiaky na prípravu nemeckých zemiakových knedlí	2	–
lis na citrusové plody	Citrusové plody	1	–
mixér	Každý spôsob spracovania	2	1.2 litra
mlynček	Byliny Orechy a zrnková káva	2 2	10g 50g

používanie doplnkov

viď tabuľku odporúčaných rýchlostí každého príslušenstva.

⑱ nožové listy/⑲ nástroje na prípravu cesta

Nožové listy sú najuniverzálnejším doplnkom. Doba spracovania určuje dosiahnutú štruktúru ingrediencií. Na dosiahnutie hrubšej štruktúry používajte ovládač impulzov. Nožové listy používajte na prípravu cesta na koláče, na sekanie surového a vareného mäsa, zeleniny, orechov, kokosu, na prípravu omáčok, kaše, polievok, a na prípravu omrvín z pečiva a chleba.

Na miešanie kvaseného cesta používajte nástroje na cesto.

pokyny

nožové listy

- Potraviny, ako sú mäso, chlieb, zelenina, pred spracovaním najskôr narežte na kocky s rozmerom približne 2cm.
- Pečivo treba najskôr nalámať na kúsky a potom vkladať do plniacej trubice počas prevádzky stroja.
- Pri príprave cesta používajte tuk priamo z chladničky a narežte ho na kocky s rozmermi 2cm.
- Dávajte pozor, aby ste spracovanie neprehnali.

nástroj na prípravu cesta

- Do nádoby vložte suché ingrediencie a počas prevádzky pridávajte tekutiny cez plniacu trubicu. Nechajte stroj bežať, kým sa nevytvorí elastická guľa z cesta, čo môže trvať 60 sekúnd.
- Opakované premiesenie cesta môžete urobiť len rukami. Opakované premiesenie na stroji sa neodporúča, pretože to môže spôsobiť nestabilita zariadenia.

⑳ šľahač s dvojitými metličkami a prevodovkou

Používa sa len na ľahké zmesi, ako vaječné bielka, krémy, kondenzované mlieko a na šľahanie vajec s cukrom na prípravu kysnutého cesta bez tuku. Ťažšie zmesi, ako tuk a múka, by mohli šľahač poškodiť.

použitie šľahača

1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
2 Založte každú metličku do pohonnej hlavy.
3 Založte šľahač opatrným otáčaním, až kým nezapadne na pohonný hriadeľ.
4 Vložte ingrediencie do nádoby.
5 Založte veko tak, aby koniec hriadeľa bol v strede veka.
6 Zapnite zariadenie.

dôležité upozornenie

- **Tento šľahač nie je vhodný na prípravu cesta na koláče ani na prípravu ťažkých tukových krémov s cukrom, pretože by sa mohol poškodiť. Pri príprave cesta na koláče používajte nože.**

pokyny

- Najlepšie výsledky sa dosiahnu vtedy, keď majú vajcia teplotu okolia.
- Pred šľahaním skontrolujte, či sú nádoba a šľahacie metličky čisté a či nie sú mastné.

kotúče na krájanie/strúhanie

Používanie kotúčov.
reverzibilné kotúče na krájanie a strúhanie – hrubý ㉑ , **tenký** ㉒
Krájaciu stranu kotúča používajte na krájanie syra, mrkvy, zemiakov a podobných potravín.
Strúhaciu stranu kotúča používajte na strúhanie syra, mrkvy, zemiakov, uhoriek, cukety, repy a cibule.

škrabací kotúč ㉓
Väčšie kusy syra parmezán a zemiaky na prípravu nemeckých zemiakových knedlíkov.

bezpečnosť

- **Nikdy neskladajte nožovú jednotku, kým rezací kotúč úplne nezastane.**
- **S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne, pretože sú extrémne ostré.**

používanie rezacích kotúčov.

1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
2 Pridržte kotúč za stredové držadlo a umiestnite ho na pohonný hriadeľ vhodnou stranou nahor.
3 Založte veko.
4 Vložte ingrediencie cez plniacu trubicu.
5 Zapnite stroj a rovnomerne vkladajte ingrediencie, v prípade potreby aj pomocou posôvača – **nikdy nestrkajte prsty do plniacej trubice.**

pokyny
- Používajte čerstvé ingrediencie
- Nespracúvajte príliš malé potraviny. Vyplňte úplne šírku plniacej trubice. Zabráni sa tak kĺzaniu potravín po stranách počas spracovania.
- Potraviny zakladané vo zvislom smere sa narežú na kratšie odrezky, ako potraviny zakladané horizontálne.
- Na rezacom kotúči alebo v nádobe vždy zostanú nejaké zvyšky potravín po ich spracovaní.

㉔ lis na citrusové plody

Lis na citrusové plody používajte na vytlačenie šťavy z citrusových plodín (napríklad z pomarančov, citrónov, alebo grapefruitov).

ⓐ výtlačný kužeľ
ⓑ sitko

používanie lisu na citrusové plody

1 Založte pohonný hriadeľ a nádobu na pohonnú jednotku.
2 Založte sitko do nádoby – postarajte sa o to, aby bola rukoväť sitka zaistená priamo nad rukoväťou nádoby.
3 Umiestnite výtlačný kužeľ na pohonný hriadeľ a otáčajte, kým nezapadne nadol.
4 Prerežte ovocie na polovicu. Zapnite stroj a pritlačte ovocie na kužeľ.
- **Citrusový lis nebude pracovať, pokiaľ sitko nebude správne založené.**

ošetrovanie a čistenie

- Stroj pred čistením vždy vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- S rezacími nožmi a kotúčmi manipulujte opatrne, pretože sú extrémne ostré.
- Niektoré potraviny môžu zapríčiniť odfarbenie plastov. Tento jav je normálny a nezhoršuje kvalitu plastov, ani neovplyvní chuť potravín. Odfarbené miesta pretrite handričkou namočenou v rastlinnom oleji a odfarbenie by malo zmiznúť.

pohonná jednotka
- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte. Postarajte sa o to, aby priestor blokovacieho zariadenia (zámku) bol čistý a bez zvyškov potravín.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑨.

mixér/mlynček
1 Pred odskrutkovaním nádoby z nožovej jednotky nádobu najskôr vyprázdnite.
2 Nádobu poumývajte ručne.
3 Vyberte a poumývajte tesniaci krúžok.
4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykartáčujte ich v mydlovej vode a potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
5 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

šľahač s dvojitými metličkami a prevodovkou
- Jemným potiahnutím vyberte metličky z pohonnej jednotky. Poumývajte ich v teplej mydlovej vode.
- Poutierajte pohonnú hlavu vlhkou utierkou a vysušte. **Pohonnú hlavu neponárajte do vody.**

nádoba/veko a doplnky
- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Prípadne môžu byť umyté na hornom rošte umývačky riadu. Odporúča sa krátky program pri nízkej teplote.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĹA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.
Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.
Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciouť. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Заходи безпеки

- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від ріжучого леза.**
- Завжди знімайте ніж перед тим, як вилити вміст чаші.
- Не опускайте руки або інше кухонне приладдя у чашу/чаші під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- Перед зніманням кришки із чаші або міксера/подрібнювача із блоку електродвигуна:-
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтеся повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу міксера або подрібнювача із ножового блоку.
- Перед змішуванням рідини, остудіть її до кімнатної температури.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад і спричинити травму.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює без нагляду.
- Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Неналежне користування комбайном/міксером може спричинити травму.

Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням

1 Зніміть пластикове захисне покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
2 Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'
3 Сховайте зайву частину шнура у задній частині приладу.

покажчик

Комбайн

① штовхач
② напрямна трубка
③ кришка
④ чаша
⑤ зйомний привідний вал
⑥ регулятор швидкості + імпульсний режим
⑦ блок електродвигуна
⑧ механізм блокування
⑨ відсік для зберігання шнура

Скляний блендер

⑩ ножовий блок
⑪ ущільнювальне кільце
⑫ чаша
⑬ кришка
⑭ ковпачок заливального отвору

Скляний подрібнювач

⑮ ножовий блок
⑯ ущільнювальне кільце
⑰ склянка

насадки

⑱ ніж
⑲ насадка для вимішування тіста
⑳ подвійний редукторний віничок для збивання
㉑ диск для нарізання товстих шматочків/ крупного шаткування
㉒ диск для нарізання товстих шматочків/ крупного шаткування
㉓ диск-тертка
㉔ соковижималка для цитрусових
㉕ лопатка

Як користуватися кухонним комбайном

1 Установіть зйомний привідний вал на блок електродвигуна ❶.
2 Потім установіть чашу. Установіть її таким чином, щоб ручка була позаду та повертайте за годинниковою стрілкою, доки вона не стане на своє місце ❷.
3 Установіть необхідну насадку на привідний вал.
- Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

4 Установіть кришку ❸ так, щоби верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
- **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**

5 Увімкніть прилад та оберіть швидкість.
- **Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.**
- Використовуйте імпульсний режим (Pulse control) для недовгих інтенсивних перемішувань. Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.

6 Повторіть описану вище процедуру в зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.
- **Завжди вимикайте прилад перед тим, як знімати кришку.**

Увага!
- Комбайн не може використовуватись для подрібнення чи помелу кавових зерен, а також для перетворення цукру на цукрову пудру.
- Під час додавання мигдалевої есенції чи присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки це може призвести до стійкого пофарбування.

Як користуватися міксером

1 Установіть ущільнювальне кільце ⑪ до ножового блока ⑩ так, щоби воно правильно стало на своє місце. **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
2 Прикрутіть чашу до ножового блока ❹.
Якщо міксер було зібрано неправильно, він не працюватиме.
3 Покладіть інгредієнти до чаші.
4 Установіть кришку на чашу та натисніть для фіксації ❺. Установіть ковпачок заливального отвору.
5 Установіть міксер на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати його на місці ❼.
6 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

Заходи безпеки
- **Перед змішуванням рідини, остудіть її до кімнатної температури.**
- Будьте обережні з ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Умикати міксер можна тільки із закритою кришкою.
- Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту.
- Ніколи не вмикайте порожній міксер.
- Щоби продовжити термін експлуатації міксеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки перш, а потім покладіть їх до чаші.

Корисні поради
- Під час приготування майонезу, покладіть всі інгредієнти у міксер, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки суміші зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Якщо міксер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Щоби змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте міксер для зберігання продуктів. Міксер має бути порожнім до та після експлуатації.
- Ніколи не перемішуйте більше 1,2 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей на кшталт молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.

Як користуватися подрібнювачем

Використовуйте подрібнювач для помелу трав, горіхів і кавових зерен.

1 Покладіть інгредієнти до чаші ⑰.
2 Установіть ущільнювальне кільце ⑯ на ножовий блок ⑮.
3 Переверніть ножовий блок догори дном. Опустіть його до чаші, лезами вниз.
4 Прикрутіть ножовий блок до чаші ❻.
5 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ❼.
6 Оберіть максимальну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

Заходи безпеки
- Не встановлюйте ножовий блок на комбайн без чаші.
- Не відкручуйте чашу, якщо подрібнювач встановлено на блок електродвигуна.
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не знімайте подрібнювач, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Щоби подовжити термін експлуатації подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 30 секунд. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
- Якщо подрібнювач було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- Використовуйте виключно сухі інгредієнти.

Корисні поради

Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом.

Таблиця рекомендованих швидкостей			
Інструмент/насадка	**Призначення**	**Швидкість**	**Максимальне завантаження**
ніж	Приготування тіста для випікання	1 – 2	1кг загальна вага
	Розтирання жиру з борошном Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна	2 1 – 2	250 гр вага борошна
	Подрібнення та приготування пюре	2	400 гр порізаного нежирного м'яса загальна вага
	Густі супи (500 мл рідини та до 50% сухих інгредієнтів) Рідкі супи/молоко	1 – 2 1 – 2	1 літр 600 мл
насадка для вимішування тіста	дріжджові суміші	2	340 гр / вага борошна
віничок	Яєчні білки Вершки	2 1 – 2	4 250 мл
диски для нарізання/шаткування	Тверді продукти – морква, твердий сир М'якіші продукті – огірки, томати	2 1	– –
диск-тертка	Сир «Пармезан», картопляні галушки по-німецьки	2	–
соковижималка для цитрусових	Цитрусові	1	–
міксер	Усі види обробки продуктів	2	1,2 літри
подрібнювач	Спеції Горіхи і кавові зерна	2 2	10 гр 50 гр

Використання насадок

Дивись таблицю швидкостей для кожної насадки.

⑱ Ніж/⑲ насадка для вимішування тіста

Найбільш універсальною насадкою є ніж. Консистенція, яку ви отримаєте, залежить від часу обробки. Щоб переробити більш густі інгредієнти, використовуйте імпульсний режим. Ніж використовується для приготування кондитерських виробів зі здобного тіста, подрібнення сирого та готового м'яса, овочів, горіхів, для приготування паштетів, соусів, пюре, супів, а також тертих сухарів із печива та хліба.

Насадка для вимішування тіста використовується для приготування дріжджових сумішей.

Корисні поради

Ніж

- Перед обробкою таких продуктів, як м'ясо, хліб, овочі, поріжте їх на кубики, приблизно, 2 см (3/4 дюйми).
- Сухе печиво розламайте на шматочки і додайте крізь напрямну трубку під час роботи приладу.
- Під час приготування пісочного тіста, використовуйте холодне масло (жир). Поріжте його кубиками по 2см (3/4 дюйми).
- Слідкуйте, щоб ніж не перегрівався.

Насадка для вимішування тіста

- Покладіть сухі інгредієнти до чаші і додавайте рідину крізь напрямну трубку під час роботи приладу. Продовжуйте процес обробки (приблизно 60 секунд), доки ви не отримаєте гладке, пружне тісто.
- Повторне змішування здійснюється тільки руками. Не рекомендується виконувати повторне замішування у чаші, адже це може спричинити нестабільну роботу приладу.

⑳ Подвійний редукторний віничок для збивання

Призначений тільки для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, вершків, згущеного молока, для збивання яєць і цукру для знежирених бісквітів. Важчі суміші такі, як жир і борошно, можуть пошкодити прилад.

Використання віничка

1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Установіть кожний віничок на головку привідного валу та зафіксуйте.
3 Установіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на привідний вал.
4 Додайте інгредієнти.
5 Установіть кришку так, щоби верхня частина привідного валу опинилась у центрі кришки.
6 Увімкніть прилад.

Увага!

- **Не використовуйте віничок для приготування тіста для пирогів із однократним вимішуванням чи для збивання жиру із цукром, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.**

Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися при кімнатній температурі.
- Перед збиванням переконайтеся, що чаша і віничок чисті й не мають залишків жиру.

Диск для нарізання/шаткування

Як користуватися дисками.

Двобічні диски для нарізання/шаткування – крупне нарізання ㉑ , тонке нарізання ㉒
Використовуйте різальний бік диску для обробки сиру, моркви, картоплі та продуктів із схожою структурою. Використовуйте шаткувальний бік диску для оброки сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряків і цибулі.

Диск-тертка (㉓
Для натирання сиру «Пармезан» і картоплі для приготування картопляних галушок по-німецьки

Заходи безпеки

- **Не знімайте кришку, доки нарізаючий диск не зупиниться повністю.**
- **Ріжучі диски – дужі гострі, тому будьте обережні.**

Як користуватися дисками.

1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал потрібним боком догори.
3 Установіть кришку.
4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
5 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – **не опускайте пальці до напрямної трубки.**

Корисні поради
- Використовуйте свіжі продукти
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки.
- Інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- У чаші чи на диску завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

㉔ Соковижималка для цитрусових

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

ⓐ конус
ⓑ сито

Як користуватися соковижималкою для цитрусових

1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
2 Установіть сито до чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держаком чаші.
3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно, соковижималка не працюватиме.**

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Ножі та диски – дужі гострі, тому будьте обережні.
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Для того, щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок електродвигуна
- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоби зона поряд із механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

Міксер/подрібнювач
1 Перед тим, як відкрутити чашу/склянку від ножового блока, випорожніть її.
2 Помийте чашу/склянку вручну.
3 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
4 Не торкаючися гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
5 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

Подвійний редукторний віничок для збивання
- Зніміть вінички із головки приводу, обережно потягнувши за них. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку приводу спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

Чаша/кришка та насадки
- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити їх на верхній полиці посудомийної машини. Рекомендується встановлювати коротку програму з низькою температурою.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:
- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/EC.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.
Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.
Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

نكته

- از مواد تازه استفاده كنيد.
- مواد غذايي را بيش از حد كوچك برش ندهيد. عرض لوله تغذيه عريض را تا حد امكان پر كنيد.

اين كار از پاشيده شدن مواد در حين آماده سازي جلوگيري بعمل مي آورد.

- مواد غذايي كه به صورت قائم نمايش داده شده اند كوتاهتر از مواد غذايي كه عمودي قرار داده شوند، بيرون مي آيند.
- هميشه مقدار كمي از مواد زايد روي ديسك بعد از آماده سازي روي ديسك يا كاسه قرار خواهد كرفت.

㉔ پرس مركبات

از پرس مركبات براي فشار دادن آب ميوه استفاده كنيد (مانند پرتقال، ليمو، ليمو ترش و كريپ فروت)

ⓐ مخروط

ⓑ صافي

براي استفاده از پرس مركبات

۱ محور محرك و كاسه را روي واحد موتور نصب كنيد.

۲ صافي را درون كاسه جا بزنيد – مطمئن شويد كه دسته صافي در وضعيت خود مستقيما در بالاي دسته كاسه قفل شده است.

۳ مخروط را روي محور محرك قرار دهيد و بچرخانيد تا پايين رود.

۴ ميوه را به دو نيمه برش دهيد. سپس دستگاه را روشن كرده و ميوه را روي مخروط فشار دهيد.

- **پرس مركبات در صورتي كه صافي به طرز صحيح قفل نشده باشدكار نخواهد كرد.**

مراقبت و تميز كردن

- هميشه قبل از تميز كردن دستگاه را خاموش كرده و دوشاخه آن را بيرون بكشيد.
- با تيغه ها و ديسكهاي برش با دقت كار كنيد چون ديسكها بسيار تيز مي باشند.
- برخي از مواد غذايي ممكن است رنك پلاستيك را تغيير دهند. اين مسئله كاملا عادي است و به پلاستيك صدمه نخواهد زد و روي طعم مواد غذايي تاثير نخواهد كذاشت. يك تكه پارچه آغشته به روغن نباتي را براي پاك كردن رنك رفتكي روي محل مورد نظر بماليد.

واحد موتور

- با يك پارچه نمدار تميز كنيد، سپس دستگاه را كنيد. مطمئن شويد كه منطقه قفل داخلي عاري از باقيمانده مواد غذايي مي باشد.
- سيم اضافه را در محفظه ذخيره كه در پشت دستگاه قرار دارد نكهداري كنيد ⑨.

همزن/آسياب

۱ جام/پارچ را قبل از باز كردن واحد تيغه خالي كنيد.

۲ جام/پارچ را با دست بشوييد.

۳ واشرهاي آب بندي را جدا كرده و بشوييد.

۴ به تيغه هاي تيز دست نزنيد – آنان را با استفاده از آب كرم حاوي مايع ظرف شويي بشوييد، سپس كاملا آنان را زير شير آب با آب بشوييد. **واحد تيغه را در آب فرو نبريد.**

۵ آن را وارونه قرار دهيد تا خشك شود.

هم زن پره اي دوقلوي دنده دار

- هم زنها را به نرمي از سر محرك بكشيد تا آزاد شوند. آنان را در آب حاوي مايع ظرف شويي بشوييد.
- با يك پارچه نمدار تميز كنيد، سپس خشك كنيد. **سر محرك را در آب فرو نبريد.**

كاسه/در و ملحقات

- با دست بشوييد، سپس خشك كنيد.
- همچنين مي توانيد ساير قطعات را توسط ماشين ظرف شويي با قرار دادن در قفسه بالاي ماشين ظرف شويي بشوييد. يك برنامه كوتاه با درجه حرارت پايين توصيه مي شود.

سرويس و مراقبت از مشتري

- اكر سيم صدمه ديده باشد، به خاطر دلايل ايمني سيم بايد توسط شركت KENWOOD يا تعميركار مجاز KENWOOD تعويض شود.

اكر در موارد زير به كمك نياز داريد:

- استفاده از دستكاه يا
- سرويس يا تعمير

با فروشكاهي كه دستكاه را از آن خريداري نموده ايد تماس بكيريد.

- طراحي و مهندسي شده توسط Kenwood انكلستان.
- ساخت چن.

اطلاعات مهم در باره مصرف درست محصول وفق رهنمود انجمن اروپايي 2002/96/EC

در پايان حيات كارگر بودن محصول، آنرا نبايد مانند اتلاف شهري مرتب كرده شود.

بايد آن را به يك مدرك خاص محلي مركز تفكيك شده جمع آوري اتلاف يا به يك معاملات چي برده شود كه اين سرويس را فراهم مي سازد با جداگانه مرتب كردن يك وسيله خانگي از نتيجه هاي منفي امكاني براي محيط و بهبودي منتج شده از مصرف بيمورد دوري جسته مي شود و آن ماده اصلي را جهت حاصل كردن پس اندازي قابل توجه در توانايي و وسايل قادر بر دوباره بدست آوردن مي سازد بطور يك يادآور احتياج به جداگانه مرتب كردن وسايل خانگي، آن محصول را با يك زباله داني چرخ دار قلمزده نشان كرده مي شود

جدول سرعتهای پیشنهادي			
ابزار/ملحقات	**عملكرد**	**سرعت**	**حداكثر ظرفيت**
تيغه كاردي	درست كردن كيك	۱ – ۲	وزن كل ۱ كيلوكرم
	ماليدن چربی در آرد	۲	وزن آرد ۲۵۰ كرم
	افزودن آب برای تركيب مواد شيرينی جات	۱ – ۲	
	خرد كردن و تهيه پوره	۲	وزن كل كوشت كم چرب ۴۰۰ كرم
	مخلوط سوپ غليظ (۵۰۰ ميلی ليتر مايع به ۵۰۰ كرم مواد خشك)	۱ – ۲	۱ ليتر
	مخلوط سوپ رقيقتر/شير	۱ – ۲	۶۰۰ ميلی ليتر
ابزار خمير	مخلوطهای دارای مخمر	۲	وزن آرد ۳۴۰ كر
پره	سفيده های تخم مرغ	۲	۴
	خامه	۱ – ۲	۲۵۰ ميلی ليتر
ديسكهای ورقه كردن/خرد كردن	مواد غذايی محكم مانند هويج، پنير سفت.	۲	–
	مواد نرمتر مانند خيار و كوجه فرنكي	۱	–
ديسك تراشيدن	پنير پارميژان، سيب زميني مخصوص پودينك آلماني	۲	–
پرس مركبات	مركبات	۱	–
همزن	آماده سازی كليه مواد غذايي	۲	۲/۱ ليتر
آسياب	سبزيجات معطر	۲	۱۰ كرم
	آجيل و دانه های قهوه	۲	۵۰ كرم

استفاده از ملحقات

به جدول بالا برای سرعت مربوط به هر ابزار مراجعه كنيد.

⑱ تيغه كارد/ ⑲ ابزار خمير

تيغه كاردی بيشترين تنوع را در ميان ساير ملحقات دارا می باشد. طول زمان آماده سازی نوع بافتی كه بدست می آيد را تعيين می كند.
برای كسب بافت درشت تر از كنترل پالس استفاده كنيد.
از تيغه كاردی برای درست كردن كيك و شيريني، خرد كردن كوشت پخته و خام ، سبزيجات، آجيل، پاته، ديپ، پوره و ساخت خرده نان از بسكوئيت و نان استفاده كنيد.

از ابزار خمير برای مخلوطهای مخمردار استفاده كنيد.

نكته

تيغه كاردي

- مواد غذايی مانند كوشت، نان، سبزيجات را برای آماده كردن به قطعاتی با اندازه ۲ سانتی متر/ سه چهارم اينچ برش دهيد.
- بسكوئيتها را بايد تكه تكه كردن و هنكامی كه دستگاه در حال كار است وارد لوله تغذيه كرد.
- هنكام درست كردن شيرينی از چربی كه مستقيما از يخچال بيرون آورده شده است استفاده كرده و آنان را به قطعات ۲ سانتی متري/ سه چهارم اينچ برش دهيد.
- دقت كنيد كه بيش از حد مواد را هم نزنيد.

ابزار خمير

- مواد خشك را در كاسه قرار دهيد و در حين كار كردن دستگاه مايع را از لوله تغذيه اضافه كنيد. تا زمانی كه يك توپ نرم كشی بدست بياوريد، كار را ادامه دهيد، اين كار حدود ۶۰ ثانيه به طول می انجامد.
- فقط با دست دوباره ورز دهيد. ورز دادن مجدد در كاسه توصيه نمی شود چون ممكن است باعث عدم ثبات غذا ساز شود.

⑳ هم زن پره ای دوقلوی دنده دار

فقط برای مخلوطهای سبك مانند سفيده های تخم مرغ، خامه، شير تبخير شده و برای زدن تخم مرغ و شكر برای كيكهای اسفنجی كم چربی استفاده كنيد.
مخلوطهای سنگين تر مانند چربی و آرد به آن صدمه می زنند.

استفاده از همزن پره اي

۱ محور محرك و كاسه را روی واحد موتور نصب كنيد.
۲ هر كدام از هم زنها را محكم در سر محور جا بزنيد.
۳ هم زن پره ای را با دقت جا زده و بچرخانيد تا روی محور محرك بيافتد.
۴ مواد را اضافه كنيد.
۵ در را جا بزنيد – مطمئن شويد كه بالای محور محرك در مركز در قرار می كيرد.
۶ دستگاه را روشن كنيد.

مهم

- **هم زن پره ای برای ساخت كيكهای يك مرحله ای يا خامه پرچرب و شكر مناسب نمی باشد چون اين مخلوطها به آن صدمه می زنند. همیشه از تيغه كاردی برای ساخت كيك استفاده كنيد.**

نكته

- بهترين نتايج هنكامی بدست می آيد كه دمای تخم مرغها با درجه حرارت اتاق برابر باشد.
- قبل از هم زدن مطمئن شويد كه كاسه و هم زنها تميز و عاری از چربی می باشند.

ديسكهای برش/خرد كردن

برای استفاده از ديسكها
ديسكهای ورقه كردن دو رو – ضخيم ㉑، نازك ㉒
از سمت خرد كردن برای پنير، هويج، سيب زمينی و مواد غذايی دارای بافت مشابه استفاده كنيد.
از سمت ورقه كردن برای پنير، هويج، سيب زميني، كلم، خيار، بادنجان، چغندر و پياز استفاده كنيد.

ديسك تراشيدن ㉓
رنده كرده پنير پارميژان و سيب زمينی برای پودينك سيب زمينی آلماني.

ايمني

- **هرگز در را هنكامی كه ديسكهای برش كاملا متوقف نشده اند، از روی دستگاه برنداريد.**
- **با ديسكهای برش با دقت كار كنيد چون ديسكها بسيار تيز می باشند.**

برای استفاده از ديسكهای برش

۱ محور محرك و كاسه را روی واحد موتور نصب كنيد.
۲ در حاليكه با استفاده از كيره ميانی نكاه داشته ايد، ديسك را روی محور محرك با در نظر كرفتن سمت مناسب قرار دهيد.
۳ در را جا بزنيد.
۴ مواد غذايی را در لوله تغذيه قرار دهيد.
۵ دستگاه را روشن كنيد و به صورت يكسان با استفاده از فشار دهنده فشار دهيد– **هرگز انكشتان خود را درون لوله تغذيه وارد نكنيد.**

برای استفاده از هم زن

۱ واشر آب بندی ⑪ را روی واحد تیغه ⑩ قرار دهید– مطمئن شوید که واشر به طرز صحیح قرار گرفته است. **در صورتی که واشر صدمه دیده باشد یا به طرز اشتباه جا زده شده باشد، دستگاه نشت خواهد کرد.**
۲ جام را روی واحد تیغه ببندید ❹ .
همزن در صورتی که اشتباه سوار شده باشد کار نخواهد کرد.
۳ مواد را درون پارچ قرار دهید.
۴ در را روی جام جا بزنید و به پایین فشار دهید تا محکم شود ❺ . سرپوش پر کننده را جا بزنید.
۵ همزن را روی واحد موتور قرار داده و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ❼ .
۶ سرعتی را انتخاب کرده یا از کنترل پالس استفاده کنید.

ایمنی

- **مایعات قبل از هم زدن باید تا درجه حرارت اتاق خنک شوند.**
- همیشه هنگام کار با تیغه دقت کنید و از دست زدن به لبه تیز تیغه ها هنگام تمیز کردن خودداری کنید.
- فقط با هم زن هنگامی که در آن در محل خود قرار گرفته است کار کنید.
- فقط از جام همراه با تیغه های ارائه شده استفاده کنید.
- هرگز هم زن را خالی بکار نیاندازید.
- برای اطمینان از طول عمر هم زن، آن را بیش از ۶۰ ثانیه بکار نیاندازید.
- دستورالعمل آماده سازی نرم نوش – هرگز مواد منجمد که در حین فریز کردن قالب شده اند را هم نزنید، آن را قبل از قرار دادن در جام بشکنید.

نکته

- هنگام ساختن مایونز، همه مواد بجز روغن را در همزن بریزید. سرپوش پر کننده را جدا کنید. سپس هنگامی که دستگاه در حال کار است، روغن را به آهستگی از طریق سوراخ در اضافه کنید.
- مخلوطهای غلیظ، مانند پاته انواع دیپ ممکن است نیاز به تراشیدن داشته باشند. اکر آماده سازی مخلوط مشکل است مقداری مایع اضافه کنید.
- خرد کردن یخ – با پالس در زمانهای کوتاه کار کنید تا یخ به اندازه مورد نظر شما خرد شود.
- آماده کرده چاشنی توصیه نمی شود چون ممکن است به قطعات پلاستیکی آسیب برساند.
- دستکاه در صورتی که هم زن به صورت اشتباه در قفل داخلی جا زده شده باشد کار نخواهد کرد.
- برای مخلوط کردن مواد خشک– آنان را به قطعات کوچکتر برش دهید، سرپوش پر کننده را بردارید و سپس هنگامی که دستکاه در حال کار است تکه ها را یك به یك در دستکاه قرار دهید. دستان خود را از روی محفظه دور نکاه دارید. برای کسب بهترین نتایج به طور مرتب خالی کنید.
- از هم زن به عنوان یك ظرف استفاده نکنید. آن را قبل و بعد از استفاده خالی نکاه دارید.
- هرگز بیش از ۱/۲ لیتر مخلوط نکنید– مکر برای مایعاتی مانند میلك شیك.

برای استفاده از آسیاب

از آسیاب برای آسیاب کردن سبزیجات ، آجیل و دانه های قهوه استفاده کنید.
۱ مواد را درون پارچ قرار دهید ⑰ .
۲ واشر آب بندی ⑯ را روی واحد تیغه ⑮ جا بزنید.
۳ واحد تیغه را وارونه کنید. آن را داخل پارچ کنید به صورتی که تیغه پایین قرار کیرند.
۴ واحد تیغه را روی پارچ ببندید تا محکم بسته شود ❻ .
۵ آسیاب را روی واحد موتور قرار داده و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود ❼ .
۶ سرعت را روی حداکثر انتخاب کرده یا از کنترل پالس استفاده کنید.

ایمنی

- هرگز واحد تیغه را بدون جا زدن پارچ در غذا ساز، جا نزنید.
- هرگز پارچ را در حالیکه آسیاب روی دستکاه جا زده شده است، باز نکنید.
- به تیغه های تیز دست نزنید – واحد تیغه را از دسترس کودکان دور نکاه دارید.
- هرگز آسیاب را هنکامی که تیغه ها کاملا متوقف نشده اند، از روی دستکاه برندارید.
- برای اطمینان از طول عمر آسیاب، آن را بیش از ۳۰ ثانیه بکار نیاندازید. هنکامی که به غلظت مورد نظر رسیدید دستکاه را خاموش کنید.
- آماده کرده چاشنی توصیه نمی شود چون ممکن است به قطعات پلاستیکی آسیب برساند.
- دستکاه در صورتی که آسیاب به صورت اشتباه در قفل داخلی جا زده شده باشد کار نخواهد کرد.
- فقط برای مواد خشك استفاده شود.

نکته

سبزیجات معطر هنکامی که تمیز و خشك باشند بهتر آسیاب می شود.

فارسی

لطفا صفحه اول را در اداره تصویر است لازم بینید

قبل از استفاده از دستگاه Kenwood

- این دستورالعملها را با دقت بخوانید و دفترچه را برای مراجعات بعدی نگهداری کنید.
- کلیه بسته بندیها را باز کرده و برچسبها را بکنید.

ايمني

- تیغه ها و دیسکها بسیار تیز می باشند پس با آنان با دقت کار کنید. **همیشه تیغه کاری را هنگام در دست گرفتن و تمیز کردن از بالا با انگشت بگیرید که دور از لبه تیز آنان باشد.**
- همیشه تیغه کارد را قبل از ریختن مواد از کاسه بردارید.
- دستان و لوازم آشپزخانه را هنگامی که دستگاه به برق وصل است از کاسه غذا ساز و جام همزن دور نگاه دارید.
- در موارد زیر دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید:–
  - قبل از جا زدن یا برداشتن قطعات؛
  - هنگامی که از دستگاه استفاده نمی شود؛
  - قبل از تمیز کردن.
- هرگز از انگشتان خود برای فشار دادن غذا در لوله تغذیه استفاده نکنید. همیشه از فشار دهنده یا فشار دهنده های ارائه شده استفاده کنید.
- قبل از برداشتن در کاسه یا همزن، یا آسیاب از روی واحد موتور:–
  - دستگاه را خاموش کنید؛
  - صبر کنید تا ابزار/تیغه ها کاملا متوقف شوند؛
  - دقت کنید تا جام همزن یا ظرف آسیاب را از واحد تیغه باز نکنید.
- مایعات قبل از هم زدن باید تا درجه حرارت اتاق خنك شوند.
- از در برای کار کردن با غذا ساز استفاده نکنید، همیشه از کنترل سرعت روشن/خاموش استفاده کنید.
- **اگر مکانیزم قفل داخلی در معرض فشار بیش از حد قرار گیرید ممکن است به دستگاه صدمه وارد آید و باعث بروز آسیب گردد.**
- هرگز از یك ابزار غیر مجاز استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را هنگام کار کردن بدون نظارت رها نکنید.
- هرگز از یك دستگاه صدمه دیده استفاده نکنید. دستگاه را برای بازدید یا تعمیر نزد تعمیرکار مربوطه ببرید: به "سرویس و مراقبت از مشتری" مراجعه کنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه، سیم یا دوشاخه خیس شوند.
- اجازه ندهید که سیم از لبه میز یا پیشخوان آویزان شود و با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- از حداکثر ظرفیتهای ارائه شده در جدول سرعتهای توصیه شده فراتر نروید.
- این دستگاه نباید توسط افرادی (و نیز کودکان) که دچار ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی هستند، یا دانش و تجربه کمی دارند به کار برده شود مگر اینکه کسی بر کار آنها نظارت کند یا فردی که مسئول ایمنی آنهاست دستورالعملهای لازم در خصوص استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- حتماً باید کودکان را تحت نظر داشت تا با دستگاه بازی نکنند.
- از دستگاه فقط برای منظوری که طراحی شده است در خانه استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعملها رعایت نشده باشند Kenwood هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.
- استفاده نادرست از غذاساز/هم زن می تواند باعث بروز خسارت شود.

به بخش مربوطه در "استفاده از ابزارها" برای هشدارهای ایمنی برای هر کدام از ابزارها مراجعه کنید.

قبل از وصل کردن دوشاخه

- مطمئن شوید که جریان برق پریز با مقداری که در زیر دستگاه نمایش داده شده است برابر باشد.
- این دستگاه با بخشنامه 2004/108/EC در مورد سازکاری الکترومغناطیسی و مقررات 2004/EC1935 شماره 1935/2004 مورخ 27/10/2004 که در باره موادی که با مواد غذایی تماس دارند تطابق دارد.

قبل از اولین بار استفاده

۱ کلیه مواد بسته بندی شامل روکشهای پلاستیکی تیغه ها را از روی تیغه کارد بردارید. **دقت کنید چون تیغه ها بسیار تیز می باشند.** این روکشها باید دور انداخته شوند چون کار آنان فقط حفاظت از تیغه در زمان ساخت و حمل و نقل می باشد.
۲ قطعات را بشویید به "تمیز کردن" مراجعه کنید.
۳ سیم اضافه را در پشت دستگاه ذخیره کنید.

کلید

غذا ساز

① فشار دهنده
② لوله تغذیه
③ در
④ کاسه
⑤ محور محرك جدا شونده
⑥ کنترل سرعت+پالس
⑦ واحد موتور
⑧ قفل داخلی ایمني
⑨ محل نگهداری سیم

هم زن شیشه اي

⑩ واحد تیغه
⑪ واشر آب بندی کردن
⑫ جام
⑬ در
⑭ سر پویش پر کردن

آسیاب شیشه اي

⑮ واحد تیغه
⑯ واشر آب بندی کردن
⑰ پارچ

ملحقات

⑱ واحد تیغه
⑲ ابزار خمیر
⑳ هم زن پره ای دوقلوی دنده دار
㉑ دیسك ورقه کردن ضخیم/ریز کردن درشت
㉒ دیسك ورقه کردن نازك/ریز کردن ریز
㉓ دیسك تراشیدن
㉔ پرس مرکبات دنده دار
㉕ کاردك

برای استفاده از غذا ساز

۱ محور محرك جدا شونده را روی واحد موتور نصب کنید ❶ .
۲ سپس کاسه را جا بزنید. دستگیره را به سمت پشت قرار دهید و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود قفل شود ❷ .
۳ ابزار را روی محور محرك جا بزنید.

- همیشه کاسه و ابزار را قبل از افزودن مواد روی دستگاه قرار دهید.

۴ کاسه را جا بزنید ❸ – مطمئن شوید که بالای محور محرك در مرکز در قرار می گیرد.

- **از در برای کار کردن با غذا ساز استفاده نکنید، همیشه از کنترل سرعت روشن/خاموش استفاده کنید.**

۵ دستگاه را روشن کرده و سرعتی را انتخاب کنید.

- **غذا ساز در صورتی که کاسه و در به صورت اشتباه قرار گرفته باشند کار نخواهد کرد.**
- از کنترل پالس برای حرکت کوتاه و سریع استفاده کنید. پالس تا زمانی که کنترل در محل خود قرار داشته باشد کار خواهد کرد.

۶ برای برداشتن در، ملحقات و کاسه را روش بالا را برعکس انجام دهید.

- **همیشه قبل از برداشتن در دستگاه را خاموش کنید.**

مهم

- کاسه غذا ساز برای خرد کردن یا آسیاب کردن دانه های قهوه یا تبدیل شکر دانه ای به خاکه قند مناسب نمی باشند.
- هنگام افزودن اسانس بادام یا طعمهای دیکر از تماس داشتن این مواد با پلاستیك خودداری کنید چون این کار باعث ایجاد علائم دائمی می شوند.

لاستخدام أقراص التقطيع

١ ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
٢ مع إمساك المقبض الأوسط، ضع القرص في عمود المحرك مع وضع الجانب المناسب إلى الأعلى.
٣ ثبّت الغطاء.
٤ ضع الطعام في أنبوب التغذية.
٥ شغّل الجهاز واضغط إلى الأسفل بالتساوي باستخدام أداة الدفع – **لا تضع أصابعك في أنبوب التغذية.**

تلميحات

- استخدم محتويات طازجة
- لا تقطّع الطعام إلى قطع صغيرة جداً. املأ بعرض أنبوب التغذية بشكل تام. يمنع ذلك انزلاق الطعام من الجنب أثناء المعالجة.
- يخرج الطعام الموضوع بشكل مستقيم أقل من الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- سيكون هنالك دائماً كمية صغيرة من النفايات على القرص أو في الوعاء بعد المعالجة.

㉔ عصّارة الليمون

استخدم عصّارة الليمون لاستخراج العصير من الحمضيات بعصرها (على سبيل المثال البرتقال والليمون والليمون الحامض والجريب فروت).

ⓐ مخروط
ⓑ منخل

لاستخدام عصارة الليمون

١ ثبّت عمود المحرك والوعاء في وحدة التيار.
٢ ثبّت المنخل في الوعاء – وتأكد من قفل مقبض المنخل في موضعه مباشرة فوق مقبض الوعاء.
٣ ضع المخروط فوق عمود المحرك مع تحريكه حتى يهبط إلى الأسفل.
٤ اقطع الفاكهة إلى نصفين. ثم شغّل الجهاز واضغط على الفاكهة فوق المخروط.

- **لن تعمل عصّارة الليمون إذا لم يتم قفل المنخل بشكل صحيح.**

العناية والتنظيف

- أوقف التشغيل دائماً وافصل عن الكهرباء قبل التنظيف.
- تعامل مع الشفرات وأقراص التقطيع بحرص – لأنها حادة للغاية.
- قد تعمل بعض الأطعمة على جعل البلاستيك يفقد لونه. هذا أمر عادي جداً ولن يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بالبلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. افرك باستخدام قطعة قماش تم غمسها في زيت نباتي لإزالة التغير في اللون.

وحدة التيار

- امسح بقطعة قماش رطبة، ثم بأخرى جافة. تأكد بأن منطقة تعشيق التروس خالية من مخلفات الطعام.
- خزن السلك الإضافي في منطقة التخزين خلف الجهاز ⑨.

المسيل/المطحنة

١ أفرغي محتويات الدورق/وعاء المطحنة قبل الفك من وحدة الشفرات.
٢ اغسلي الدورق/وعاء المطحنة يدوياً.
٣ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.
٤ لا تلمسي الشفرات الحادة – قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. **لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.**
٥ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

المخفقة المزدوجة المسننة

- تفصل المخفقة من رأس عمود الادارة بسحبها برفق لاخراجها. تغسل بمحلول ماء وصابون ساخن.
- يمسح رأس عمود الادارة بقطعة قماش رطبة ثم يجفف. **لا تغمر رأس عمود الادارة في الماء.**

الوعاء/الغطاء والمرفقات

- اغسلها باليد ثم جففها.
- وبدلاً من ذلك يمكن غسلها في الحامل العلوي من غسالة الصحون. ينصح باستخدام برنامج بدرجة حرارة منخفضة.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء

اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة .إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

جدول السرعات الموصى بها

الأداة/الملحق	الوظيفة	السرعة	السعات القصوى
شفرة السكين	عمل الكيك	١ – ٢	إجمالي الوزن ١ كغم
	فرك السمن مع الدقيق	٢	وزن الدقيق ٢٥٠ غرام
	إضافة الماء لمزج محتويات المعجنات	١ – ٢	
	الفرم والهرس	٢	إجمالي الوزن لفرم اللحم اللين ٤٠٠ غرام
	خليط الحساء الكثيف (سائل ٥٠٠ مللي إلى ٥٠٠ جرام محتويات جافة)	١ – ٢	١ لتر
	خلطات الحساء / الحليب الخفيفة	١ – ٢	٠٠٦ مل
اداة العجن	خلطات ذات خميرة	٢	وزن الدقيق ٣٤٠ غرام
خفاقة	بياض البيض	٢	٤
	قشدة	١ – ٢	٠٥٢ مل
الأقراص – التقطيع/التقطيع	عناصر الطعام الصلبة مثل الجزر، الجبنة الصلبة	٢	–
	العناصر الليّنة مثل الخيار، الطماطم	١	–
قرص المبشرة	جبن بارميسان،بطاطس لزلابية البطاطس الالمانية	٢	–
عصّارة الليمون	الحمضيات	١	–
الخلاّط	كل العمليات	٢	٢،١ لتر
المطحنة	الأعشاب	٢	١٠ غرام
	المكسرات وحبوب القهوة	٢	٥٠ غرام

استخدام المرفقات

انظر المخطط بالأعلى لسرعة كل مرفق.

⑱ شفرة السكين / ⑲ اداة العجن

شفرة السكين هي أكثر المرفقات تعدداً في الاستخدام. سيحدد طول وقت المعالجة نوع النسيج الناتج.
للحصول على الأنسجة الخشنة استخدم زر التحكم في الضغط.
استخدم شفرة السكين لعمل الكعك والمعجنات، وتقطيع اللحم النيئ والمطهو، والخضراوات، وحبوب الجوز أو البندق، والعجين، وسوائل الغمس، وأنواع حساء الخضراوات المهروسة وكذلك لعمل فتات من البسكويت والخبز.

تستعمل اداة العجن لمعالجة الامزجة الحاوية على الخميرة.

تلميحات

شفرة السكين

- قطّع الطعام كاللحم والخبز والخضراوات إلى مكعبات تقريباً إلى ٢ سم/٤/٣ بوصة قبل المعالجة.
- يجب تكسير البسكويت إلى قطع وإضافته بواسطة أنبوب التغذية أثناء عمل الجهاز.
- عند عمل العجين استخدم السمن مباشرة من الثلاجة وتقطيعه إلى مكعبات بحجم ٢ سم/٤/٣ بوصة.
- يجب توخي الحذر وعدم الإفراط في المعالجة.

اداة العجن

- ضع المحتويات الجافة في الوعاء وأضف السائل من خلال أنبوب التغذية أثناء عمل الجهاز. أكمل المعالجة حتى تتكون كرة قابلة للتمدّد من العجين وسيستغرق ذلك من ٦٠ ثانية.
- أعد العجن باليد فقط. لا ينصح بإعادة العجن في الوعاء حيث قد يتسبب ذلك في أن يصبح الجهاز غير مستقر.

⑳ المخفقة المزدوجة المسننة

تستعمل لمزج المواد الخفيفة فقط مثل بياض البيض، الكريم، الحليب المجفف وخفق البيض والسكر لعمل الكيك الاسفنجي العديم السمن. ان الامزجة الاثقل مثل السمن والدقيق سوف تلحق الضرر بها.

استعمال المخفقة

١ ركب عمود الادارة والوعاء على وحدة الطاقة.
٢ ادفع المخفقة بإحكام في رأس عمود الادارة .
٣ ركب المخفقة ببرمها بعناية الى ان تنزل على عمود الادارة.
٤ اضف المواد.
٥ ركب الغطاء – متأكدا من وقوع طرف عمود الادارة في مركز الغطاء.
٦ شغل.

ملاحظة هامة

- **ان المخفقة ليست مناسبة لعمل كيك المرحلة الواحدة او عمل كريم السمن والسكر حيث ان هذه الخلطات سوف تلحق الضرر بها. دائما استعمل شفرة السكين لعمل الكيك.**

ملاحظات مفيدة

- تتحقق افضل النتائج عندما يكون البيض المستعمل بدرجة حرارة الغرفة.
- تأكد من ان المخفقة والوعاء نظيفة وخالية من الشحم قبل الخفق.

أقراص التقطيع إلى شرائح/قطع صغيرة

لاستخدام الأقراص.

أقراص التقطيع إلى شرائح / قطع صغيرة القابلة للعكس – السميكة ㉑ ، الرقيقة ㉒ .
استخدم جانب التقطيع إلى قطع صغيرة للجبنة والجزر والبطاطس والأطعمة ذات النسيج المماثل.
استخدم جانب التقطيع إلى شرائح للجبنة والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والقرع الصيفي والفجل والبصل.

قرص المبشرة ㉓
يبشر (يقشط) جبن بارميسان والبطاطس لعمل زلابية البطاطس الالمانية.

السلامة

- **لا تزل الغطاء حتى يتوقف قرص التقطيع تماماً.**
- **تعامل مع أقراص التقطيع بحرص – وذلك لأنها حادة للغاية**

- استخدم مفتاح التحكم في الضغط للحصول على دفعات قصيرة. سيعمل الضغط طالما يتم الاحتفاظ به في موضع التشغيل.

٦ اعكس الإجراء أعلاه لإزالة الغطاء والمرفقات والغطاء.

- **أوقف التشغيل دائماً قبل إزالة الغطاء.**

هام

- وعاء جهاز تحضير الطعام غير ملائم لطحن حبوب القهوة أو تحويل حبيبات السكر إلى سكر بودرة.
- عند إضافة عطر اللوز أو مادة منكّهة إلى المزيج تجنب الاتصال بالقطع البلاستيكية حيث قد ينتج عن ذلك وجود علامة دائمة.

لاستخدام الخلاّط

١ ثبّت حلقة إحكام الإغلاق ⑪ في وحدة الشفرات ⑩ – والتأكد من وجود الإغلاق بشكل صحيح. **سيحدث رشح إذا تضرر الإغلاق أو لم يتم الإغلاق بشكل صحيح.**

٢ اربطي الدورق على وحدة الشفرات ❹ .

لن يعمل المسيل في حالة تركيبه بشكل غير صحيح.

٣ ضع المحتويات في الإبريق.

٤ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وادفعيه لأسفل ليستقر في موضعه ❺ ، ثم ركبي فتحة التعبئة.

٥ ضعي المسيل على وحدة الطاقة ثم أديريه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام ربطه ❼ .

٤ حدد سرعة أو استخدم زر التحكم في الضغط.

السلامة

- **يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.**
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- شغل جهاز التسييل فقط عندما يكون الغطاء مركبا في محله.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المسيل فارغاً.
- لضمان الحصول على عمر تشغيلي طويل للمسيل، لا تشغليه لمدة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة – لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

هام

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المسيل عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- جرش الثلج – استخدمي وضع التشغيل النبضي حتى الحصول على قوام الجرش المطلوب.
- غير منصوح بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المسيل بشكل غير صحيح.
- لخلط مكونات جافة – قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا تستعمل جهاز التسييل كحاوية تخزين. ابقه فارغا قبل وبعد الاستعمال.
- ابدا لا تخلط اكثر من ٢.١ لتر – واقل من هذا للسوائل المكوّنة للرغوة مثل المخفوقات اللبنية.

لاستخدام المطحنة

استخدمي المطحنة لطحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة.

١ ضعي المكونات في وعاء الطحن ⑰ .

٢ ركبي حلقة الإحكام ⑯ في وحدة الشفرات ⑮ .

٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.

٤ اربطي وحدة الشفرات في وعاء الطحن بإحكام باستخدام أصابعك ❻ .

٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة ثم أديريها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام ربطها ❼ .

٦ شغلي المطحنة على السرعة القصوى أو استخدمي وظيفة التشغيل النبضي.

لسلامتك

- لا تركبي وحدة الشفرات في جهاز تحضير الطعام بدون تركيب وعاء الطحن.
- لا تفكي وعاء الطحن عن المطحنة أثناء تركيبها في الجهاز.
- لا تلمسي الشفرات الحادة – ابعدي وحدة الشفرات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تزيلي المطحنة قبل توقف الشفرات تماماً.
- لضمان إطالة عمر المطحنة، لا تقومي بتشغيلها لفترة أطول من ٣٠ ثانية. أوقفي تشغيل المطحنة بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- غير موصى بمعالجة التوابل حيث قد تتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- تستخدم فقط للمكونات الجافة.

تلميحات

يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.

عربي

يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقًا

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات جيداً واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقًا.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.

السلامة

- الشفرات والأقراص المستخدمة حادة للغاية، لذلك يجب التعامل معها بحرص. **استخدم شفرة السكين دائماً بواسطة مقبض اليد في الأعلى، بعيداً عن حافة التقطيع، عند استخدامها وعند التنظيف.**
- أزل دائماً شفرة السكين قبل سكب المحتويات من الوعاء.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع ودورق المسيل أثناء التوصيل مع مصدر التيار الكهربي.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:–
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- لا تستخدم أصابعك للضغط على الطعام إلى أسفل أنبوب التغذية. استخدم دائماً أداة/أدوات الدفع الموفرة.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن وعاء تحضير الطعام أو إزالة المسيل/المطحنة عن وحدة الطاقة:–
  - أوقفي تشغيل الجهاز؛
  - انتظري حتى توقف الملحقات/الشفرات تماماً عن الحركة؛
  - توخي الحذر حتى لا ينفصل دورق المسيل أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، استخدم دائماً تشغيل / إنهاء التحكم في السرعة.
- **سيتعرض الجهاز للتلف وقد يتسبب في حدوث إصابة إذا تعرضت آلية تعشيق التروس الميكانيكية إلى قوة مفرطة.**
- لا تستخدم مرفق غير مرخص.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- لا تسمح بتعرض وحدة التيار أو السلك أو القابس للبلل.
- لا تسمح بتدلي السلك الإضافي من حافة الطاولة أو الرف أو بملامسة الأسطح الساخنة.
- لا تتجاوزي السعات القصوى الموصى بها والمحددة في جدول السرعات.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم هذا الجهاز في المنزل فقط كما هو معد له. لن تقبل Kenwood أي مسئولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام، أو عدم اتباع هذه الإرشادات.
- قد يؤدي سوء استخدام جهاز تحضير الطعام/المسيل إلى حدوث إصابات.

راجعي القسم ذي الصلة من خلال قسم "استخدام الملحقات" لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة بالنسبة لكل ملحق على حدة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموضّح في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

١ فك جميع مواد التغليف بالإضافة إلى أغطية الشفرات البلاستيكية من شفرة السكين. **يجب توخي الحذر لأن الشفرات حادة للغاية.** يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مستخدمة لحماية الشفرة أثناء عملية التصنيع والنقل فقط.

٢ اغسل الأجزاء، انظر"التنظيف".

٣ ضع السلك الإضافي خلف الجهاز.

المفتاح

الجهاز

① أداة الضغط
② أنبوب التغذية
③ غطاء
④ وعاء
⑤ عمود محرك قابل للفك
⑥ التحكم في السرعة + الضغط
⑦ وحدة التيار
⑧ تعشيق الأمان
⑨ مخزن السلك

المسيل الزجاجي

⑩ وحدة الشفرات
⑪ حلقة إحكام الإغلاق
⑫ الدورق
⑬ غطاء
⑭ غطاء الحشو

المطحنة الزجاجية

⑮ وحدة الشفرات
⑯ حلقة إحكام الإغلاق
⑰ وعاء الطحن

المرفقات

⑱ شفرة السكين
⑲ اداة العجن
⑳ مخفقة مزدوجة مسننة
㉑ قرص عمل الشرائح السميكة/التقطيع الخشن
㉒ قرص عمل الشرائح الرقيقة /التقطيع الناعم
㉓ قرص المبشرة
㉔ مكبس مسنن لعصر الحمضيات
㉕ مقشطة

لاستخدام جهاز إعداد الطعام

١ ثبّت العمود القابل للفك في وحدة التيار ❶.

٢ ثم ثبّت الوعاء. ضع المقبض نحو الخلف وأدره باتجاه حركة الساعة حتى يتم القفل ❷.

٣ ثبّت أحد المرفقات فوق عمود المحرك.

- ثبّت الوعاء والمرفق دائماً على الجهاز قبل إضافة المكونات.

٤ ثبّت الغطاء ❸ مع التأكد من وجود قمة عمود المحرك في منتصف الغطاء.

- **لا تستخدم الغطاء لتشغيل الجهاز، واستخدم دائماً مفتاح التحكم في تشغيل / إيقاف السرعة.**

٥ شغّل الجهاز وحدد سرعة.

- **لن يعمل الجهاز إذا لم يتم وضع الوعاء والغطاء بشكل صحيح.**